

Les Rêves d'un Gourmand.

Dunant del. A. B. L. Grimod de la Reynière, invt. Maradan sc.

ALMANACH DES GOURMANDS,

SERVANT DE GUIDE DANS LES MOYENS DE FAIRE EXCELLENTE CHÈRE.

PAR UN VIEIL AMATEUR. le Grimod de la Reynière

SIXIÈME ANNÉE,

Contenant plusieurs articles qu'il importe aux Amphitryons, aux convives, et surtout aux Gourmands, de lire et de méditer; des Découvertes importantes pour les Gourmets; quelques Chapitres de Morale et de Métaphysique gourmandes; des Recettes inédites et curieuses; un petit Traité des Liaisons, des Braises et des Coulis; des considérations sur les Progrès de l'art du Four, sur plusieurs objets d'Economie domestique, et sur quelques Marchés de Paris; des Poésies et des Chansons gourmandes; la Petite Revue de l'année 1808, formant la Sixième Promenade d'un Gourmand dans Paris, etc. etc. etc.

Anseris ante ipsum magni jecur, anseribus par
Altilis, et flavi dignus ferro Meleagri
Fumat aper.

Juvénal, Sat. v. vers. 114.

DE L'IMPRIMERIE DE CELLOT.

A PARIS,

Chez MARADAN, Libraire, rue des Grands-Augustins, nº. 9.

M. DCCC. VIII.

SUJET DU FRONTISPICE.

Au centre d'une chambre à coucher richement décorée, repose dans un lit voluptueusement antique un Gourmand profondément endormi, mais que des songes analogues à ses inclinations, rendent en ce moment le plus fortuné des hommes.

Il rêve qu'il est assis à une Table splendidement servie, telle que l'est par exemple celle du *Jury dégustateur*, dans ses jours de grandes séances. Des Têtes de veau du Puits Certain, des Monstres de la mer, des fleuves et des étangs; du mouton de Pré salé, des Jambons de Bayonne et de Westphalie, des Chapons du Maine et de la Flèche, etc. y paroissent dans toute leur gloire, et sont relevés par d'admirables pâtisseries de MM. Rouget, Le Blanc, Le Sage, George, Bouchon, Bénaud, etc.; par de la Charcuterie des Dieux, de MM. Corps, Caillot, Jean, Hervet, Malherbe, Véro et Masson (de Saint-Germain-en-Laye); par des Monstres terrestres de Madame Chevet; des Monstres maritimes, des articles indigènes ou exotiques, tant de M. Balaine que de MM. Labour, Corcellet, Catheux, etc.; enfin par d'aimables friandises issues des magasins de MM. Duval, Berthellemot, Oudard, le successeur de Madame La Motte, etc., etc, etc. le tout arrosé par les meilleurs vins de M. Taillieur, et par les plus délicieuses liqueurs de M. Le Moine.

On aperçoit sur un vaste et riche buffet des échantillons de toutes ces bonnes choses, dont l'idée réjouit notre Gourmand, et produit cette douce hilarité qu'on lit sur son visage vermeil et rebondi, tel qu'est celui de l'illustre M. d'Aigrefeuille.

Au-dessous de cette table, portée par des nuages, on voit sur le parquet, des LÉGITIMATIONS, sous la garde d'une chatte aimable et vigilante, qui est celle de l'AUTEUR, et dont la moindre qualité est d'être angora blanche et superbe.

On lit au bas de l'estampe,

Les Rêves d'un Gourmand.

ÉPITRE DÉDICATOIRE

A MONSIEUR

GRIMOD DE VERNEUIL,

Ancien Contrôleur provincial des Postes, ancien Directeur des Postes, etc. etc.

Président perpétuel du JURY DÉGUSTATEUR.

MONSIEUR LE PRÉSIDENT,

APRÈS avoir pesé dans la balance de l'équité les titres de tous les prétendans à la dédicace de la sixième Année de *l'Almanach des Gourmands*, nous avons vu avec satisfaction que les vôtres l'emportoient de beaucoup; en sorte que la justice se trouve ici d'accord avec l'inclination et la parenté, ce qui n'arrive pas toujours.

Soixante-dix sept années employées

dans l'exercice du grand Art alimentaire; une théorie profonde, jointe à la plus constante pratique; un estomac à l'épreuve des indigestions; un appétit qui ne connut jamais de bornes; une tête que les meilleurs vins du Globe, pris largement, n'ont jamais pu altérer; enfin cette aménité, cette amabilité, cette franchise et cette politesse, communes à tous les vrais Gourmands, mais que relève encore l'usage de ce grand monde, dans lequel vous avez toujours vécu; tels sont, Monsieur, les titres bien réels, qui vous donnent droit à notre hommage.

Membre, depuis 40 ans, de cette Société du Gigot de Caen, qui flaire encore comme baume dans toute la basse Normandie; élevé depuis 14 mois à la dignité de *Président perpétuel* du JURY DÉGUSTATEUR, dignité dans laquelle vous avez si complétement remplacé le Docteur *Gastaldy*,

dont la mémoire nous sera toujours précieuse ; vous avez tout ce qu'il faut, Monsieur, pour mériter la dédicace de la sixième Année de notre Almanach. Recevez-la donc avec cette indulgence aimable, et cet incomparable appétit qui vous caractérisent. Et puissions-nous, dans quarante ans, vous féliciter encore sur l'une et sur l'autre !

Nous sommes avec un dévoûment inaltérable et respectueux,

Monsieur le Président,

Vos très-humbles et très-obéissans serviteurs,

L'AUTEUR ET L'ÉDITEUR *de l'Almanach des Gourmands.*

AVERTISSEMENT

Sur cette sixième Année.

Quoiqu'il y ait peut-être une sorte de ridicule à composer chaque année une Préface pour un Livre de la nature de celui-ci, nous le bravons (ainsi que nous en avons bravé tant d'autres) pour remercier encore une fois le Public, de la constante affection dont il honore cette bagatelle. Elle est le fruit des loisirs d'un Homme de Lettres, qui n'y attachoit d'abord aucune importance; mais qui finit par y en mettre aujourd'hui, puisque la majorité des hommes qui lisent s'est prononcée en sa faveur.

En publiant notre première Année (en 1803), nous étions loin de soupçonner qu'elle dût être aussi bien accueillie, et surtout qu'elle seroit suivie de cinq autres Volumes, qui, si Dieu nous prête vie, santé et appétit, ne seront pas les derniers. La carrière s'est agrandie devant

nous, à mesure que nous avons essayé de la parcourir; et c'est au point qu'il nous en coûte beaucoup plus chaque année pour nous restreindre que pour nous étendre.

Le Volume que nous publions aujourd'hui ne paroîtra peut-être pas indigne des hommes de goût, s'ils considèrent que nous avons cherché à faire marcher de front la Gourmandise et la Morale, la cuisine et la Littérature, l'Art alimentaire et celui d'amuser. Quelques grains de sel et de gaîté répandus sur les ragoûts que nous offrons au Public, en rendront peut-être la digestion plus facile; et notre but sera rempli, si la Critique s'écrie avec l'oncle austère du Métromane :

J'ai ri, me voilà désarmé.

Outre un assez grand nombre de recettes alimentaires inédites et curieuses, l'on trouvera dans cette sixième Année, plusieurs articles de morale, de métaphysique, et même de physiologie gourmandes, dans le genre de ceux qui, dans les précédens volumes, nous ont valu l'absolution des Lecteurs sobres. Nous y don-

nons l'historique des Tables d'hôte ; des considérations sur les Fêtes patronales champêtres; de Petits traités des Liaisons, des Coulis, des Approvisionnemens, et des Progrès de l'art du Four, qui ne déplairont probablement pas au Public. Les consommateurs nous sauront peut-être quelque gré de nos réflexions sur les Marchés de Paris, sur les Sommeliers, et surtout sur les Fausses Pesées, genre d'infidélité qu'il nous a paru nécessaire de signaler publiquement, parce que c'est, d'après l'état actuel des choses, l'unique moyen d'y apporter remède.

Les Poésies gourmandes, en plus grand nombre que dans nos quatre derniers Volumes, seront goûtées par les amateurs, à qui les noms de MM. de St-Just, Despaze, de Coupigny et Dieulafoy, promettent d'avance, une lecture agréable et piquante.

Enfin, dans la Revue Gourmande, qui est, aux yeux de bien des Lecteurs, le Chapitre la plus important de cet Almanach, nous avons tâché de ne point nous répéter, et de conserver ce caractère d'impartialité qui nous a mérité, depuis cinq ans, la confiance des Gourmands français et

étrangers, et qui nous a fait considérer à Paris comme le principal Ministre de la Gueule.

La nécessité de ne point grossir ce Volume nous a contraints au sacrifice d'un grand nombre d'articles déjà rédigés, et que nous sommes forcés de renvoyer à l'Année prochaine. Telles sont: des Considérations sur les Cristaux dans leur rapport avec la table; une Description assez étendue du Filtre établi par M. Cuchet à la pointe de l'île Notre-Dame, et dont la Capitale commence à retirer de grands avantages; des Anecdotes piquantes, qui nous avoient été fournies par une Dame, également familière avec les secrets de la bonne chère et avec ceux de l'esprit et du grand monde, et qui fait les délices de la ville gourmande (S. Germain-en-Laye) qu'elle habite; un choix de Lettres tirées de notre Correspondance Gourmande; plusieurs Recettes curieuses; un Hymne Gourmand, etc. Tout cela eût formé un Volume de plus de 500 p., ce qui n'auroit fait le compte ni de nos Lecteurs, ni de notre Libraire: il a donc fallu s'arrêter en si beau chemin.

Il nous reste à souhaiter à ce nou-

vel enfant de notre plume, le même succès qu'à ses frères aînés. Tous nos vœux seront remplis s'il l'obtient.

N. B. On voudra bien continuer d'adresser à l'AUTEUR, en sa maison, *rue des Champs-Elysées, n°.* 1, *à Paris*, toutes les Lettres, Documens, Notes et *Légitimations*, qui seront relatifs à cet Ouvrage. Quoique ses occupations très-multipliées ne lui permettent guère de répondre, il tient un fidèle compte de tout ce qui lui parvient, et traite chacun *selon ses œuvres*.

On ne retirera de la Poste, grande et petite, ainsi que des Messageries, que les articles qui auront été affranchis. *Cette condition est de rigueur*, et il est facile d'en deviner la raison.

P. S. MM. les Administrateurs des Messageries, plus occupés de leurs rentrées que des progrès de l'art alimentaire ; ou, en d'autres termes, plus intéressés que Gourmands (quoique la plupart le soient beaucoup), n'ont point adopté la proposition que nous leur avions faite de percevoir *en nature* le port des *Légitimations*. Les expéditeurs voudront bien, en conséquence, l'acquitter en argent, ainsi que les droits d'octroi et autres.

ALMANACH

ALMANACH
DES GOURMANDS.

DES AMBIGUS.

Si nous consultons le Dictionnaire de l'Académie française pour avoir la définition de ce mot dans son acception gourmande, nous y verrons qu'un Ambigu est une « sorte de repas où l'on sert en même temps la viande et le fruit, et qui tient de la collation et du souper ».

Cette définition nous paroît loin d'être complète, et nous prouve que l'Académie française renfermoit alors dans son sein peu d'adeptes en gourmandise ; à moins qu'on ne veuille dire, pour l'excuser, que le changement que le temps et la Révolution ont apporté dans nos mœurs, a fait

prendre à ce repas une face toute différente, et qu'il n'est plus le même qu'il y a quarante ans.

Il est bien de l'essence de l'Ambigu de réunir tous les différens services en un seul, et c'est même dans cette réunion qu'on peut trouver l'origine du nom qu'on a donné à ce repas, qui, au premier coup d'œil présente en effet un double sens : car, en voyant ce mélange, on ne sait si l'on en est aux entrées, au rôti, à l'entremets, ou au dessert, et l'on peut croire qu'en enlevant chacun de ces services, lé Maître d'hôtel en a oublié quelques plats, dont l'assemblage forme celui-ci. C'est de cette ambiguité qu'il a reçu son nom ; nous présumons même que dans le principe cette confusion aura été l'effet du hasard, et qu'ensuite on l'aura organisée avec quelque symétrie ; et comme elle favorise dans plus d'une occasion la paresse, l'économie, et sous quelques rapports l'emploi du temps, on l'aura adoptée, même dans les maisons les plus régulières.

Mais outre les viandes et le fruit, l'on sert dans un Ambigu les entremets, les pâtisseries, et toute espèce

de poissons. La définition de l'Académie est donc sous ce rapport incomplète. Elle manque d'exactitude en nous disant que l'Ambigu tient de la collation et du souper, d'abord parce qu'on ne sait plus maintenant ce que c'est que la collation, ensuite parce que l'on pourroit dire de même que l'Ambigu tient du déjeûner et du dîner, puisqu'on le sert aujourd'hui à l'heure intermédiaire à ces deux repas, plus souvent que le soir.

L'Ambigu est donc un repas, où la soupe ne paroît jamais, mais où tous les services sont confondus en un seul, et dans lequel aucun plat n'est jamais relevé. Entrées, milieux, bouts de tables, grosses pièces, entremets chauds et froids, rôtis, dessert, tout y est rassemblé et presque confondu, ce qui nécessite une table immense, puisqu'il faut qu'elle réunisse, en une seule fois, ce qui est divisé ordinairement en trois services, et même quelquefois en quatre.

Il naît de cette confusion plusieurs inconvéniens notables. Le plus grand sans doute, c'est de manger les rôtis froids et les entremets à la glace. Eh! le moyen de les entretenir à leur point

lorsqu'ils sont souvent obligés d'attendre pendant deux heures leur tour! Les boules d'étain et les briques, en supposant qu'on les admette à un Ambigu, ce qui n'est guère d'usage, ne remédient à ce désordre qu'en partie. Cette chaleur artificielle dessèche les entremets au lieu de les entretenir. Il en est de tels, comme les ramequins, les soufflés, etc., qui ne doivent faire qu'un saut du fourneau et du four sur la table, et qui même ne sont bons que servis au moment d'être mangés; et l'on pense bien qu'une attente de deux heures les dénature entièrement, et fait d'un mets délicat, un manger détestable.

Un autre inconvénient des Ambigus, c'est d'offrir à l'œil une confusion, un mélange qui rassasie d'avance l'appétit, au lieu de l'exciter. Les émanations de chaque service, respirées séparément, stimulent agréablement l'organe de l'odorat, et s'introduisant par son canal jusque dans celui du goût, elles excitent sur les papilles nerveuses qui tapissent le palais, ces titillations voluptueuses qu'il est si doux d'éprouver et si difficile de décrire, et qui sont

le plus doux prélude de la plus ineffable des jouissances. Lorsque toutes ces émanations sont réunies, il résulte de cette confusion, une odeur équivoque, un mélange nauséabonde, plus propre à soulever le cœur qu'à récréer le cerveau. C'est ainsi que les couleurs de la palette d'un peintre habile, sagement distribuées sur la toile, forment des tableaux enchanteurs; tandis que, confondues et mélangées, elles n'offrent que l'image du chaos.

Il est encore de la nature de ce service de jeter les convives dans un embarras toujours funeste à l'appétit. L'action dégustatoire doit être méthodique, et successive pour devenir agréable, et c'est ce qui fait que le service plat à plat est celui qui stimule et satisfait le mieux l'appétit. Ainsi qu'un Sultan entouré de cinquante odalisques, et ne sachant à qui jeter le mouchoir, sent ses désirs s'éteindre, par cette réunion d'objets, si bien faits séparément pour les exciter; de même un Gourmand sent son appétit s'évanouir à la vue de tant de plats d'une nature opposée, et dont le coup-d'œil et l'odeur se détruisent

mutuellement dans cette confusion. Renfermez le premier, dans un boudoir tête à tête avec une beauté fraîche et provocante comme Mlle. Bourgouin ; asséyez le second vis-à-vis un mets délectable, qui sera successivement relevé par une vingtaine d'autres, et les sacrifices faits à la Déesse des Amours, et au Dieu des Festins, seront aussi fervens que nombreux, aussi solides qu'agréables.

Cette confusion, qui constitue les Ambigus, produit encore mille autres inconvéniens. Tout le monde veut être servi à la fois de ce qu'il désire. Pendant que l'un mange des côtelettes, l'autre suce une compote. On voit l'une à côté de l'autre une assiette chargée de ris de veau, et une de confitures : les farces et les marmelades, les petits pâtés et les macarons, les émincées et les crêmes, les écrevisses et les massepains, sont simultanément sous la dent ; l'œil est révolté de ce mélange, l'odorat en souffre, et la propreté s'en afflige.

Les avantages qui peuvent balancer tant d'inconvéniens sont en très-petit nombre. Ils se bornent à quelqu'économie, parce qu'en réunissant quatre

services en un seul, on est dispensé de les faire chacun aussi forts : l'Ambigu simplifie le service, puisqu'il ne s'en fait qu'un qui même est tout dressé avant que l'on se mette à table. Enfin, pour les gens qui trouvent le temps long, à table, car il en existe d'assez malheureusement nés pour s'y ennuyer, il a le mérite d'être plus court qu'un repas ordinaire, non-seulement parce qu'il n'existe plus d'intervalle entre les services, mais parce que l'on y mange réellement moins. Car, comme nous l'avons déjà remarqué, l'appétit est plutôt paralysé que stimulé par l'abondance et la confusion des mets. Ce sens, le premier de tous pour l'homme raisonnable, veut être aiguillonné par le changement ; il vit de surprises, et l'on diroit que la capacité de l'estomac s'agrandit à chaque apparition nouvelle.

Concluons de tout ceci ; qu'un Amphitryon qui veut que l'on mange bien, long-temps et proprement chez lui, ne doit jamais donner d'Ambigus. Si cette espèce de repas est tolérable, ce n'est que dans les bals, dans les fêtes, où manger bien, long-

temps et délicatement, n'est point la principale affaire. Aussi les vrais Gourmands n'y assistent-ils que lorsqu'ils ne peuvent absolument s'en dispenser.

DES APPROVISIONNEMENS.

Un vieux dicton, qui, comme beaucoup d'anciens proverbes, n'a ni sens ni raison, nous dit que *provision est profusion*. Cet axiôme est si bien respecté à Paris, que dans des classes même au-dessus du peuple, on y vit au jour le jour. La provision du bois consiste en une falourde. On achète la chandelle à la livre, l'huile au demi-quarteron, le sucre et le café à l'once, etc. ce qui est un très-sûr moyen d'être mal servi pour la qualité, et de payer tout beaucoup plus cher.

Cependant il est un cas dans lequel ce proverbe pourroit bien avoir raison; ce seroit celui d'Approvisionnemens faits sans choix, achetés sans discernement, conservés sans soin, abandonnés à la garde et laissés à la discrétion des domestiques. C'est alors que provision et profusion seroient en effet synonymes.

Quelques personnes s'imaginent que des denrées qu'on achète par petites portions, et au fur et à mesure du besoin qu'on en a, seront employées avec bien plus de réserve et d'économie, que celles qu'on se procure en masse, et dont il existe dans la maison de forts Approvisionnemens. C'est encore une erreur.

La consommation d'une maison se règle sur ses besoins (qui doivent être réglés sur ses revenus), et non sur la quantité plus ou moins grande de denrées existantes dans son office. Que l'on ait un minot de sel, ou que l'on n'en possède qu'une livre, que l'on achète le sucre au quintal ou à l'once, il est clair que l'on n'en salera pas plus son pot, que l'on n'en sucrera pas davantage son café, parce qu'il est en cuisine un point que l'on ne sauroit dépasser sans altérer la bonté des préparations; mais il est sûr que l'on dépensera beaucoup plus en n'achetant ces choses que par petites parties.

Il est donc essentiel, non-seulement pour l'ordre et l'économie, mais même pour le choix et la qualité des denrées, de faire des Approvisionne-

mens de toutes celles qui peuvent se conserver, et dont le prix est sujet à des variations. Mais il faut non-seulement se bien connoître dans toutes les choses dont on veut faire provision, et être bien au fait de leur cours, mais encore savoir saisir le moment dans lequel il convient le mieux de faire ces achats, tant pour le prix des denrées, que pour leur plus parfaite conservation.

Le Maître d'hôtel qui, dans les maisons opulentes, est ordinairement chargé de ce soin, doit donc posséder ces connoissances au plus haut degré, et n'épargner ni courses, ni soins, ni informations pour les acquérir. La fin de l'été et le commencement de l'automne, qui sont les époques de l'année où l'on donne le moins à manger, sont aussi, sous plus d'un rapport, le temps le plus favorable pour faire la majeure partie des Approvisionnemens nécessaires à la cuisine ainsi qu'à l'office.

On commencera par les herbes et les légumes qui sont de garde, tels que l'oseille, la chicorée, les haricots verts, les culs d'artichauts. Avec des procédés fort simples, et connus de

tout le monde, il est facile de les conservèr pendant tout l'hiver, et même une partie du printemps; et ils seront d'une ressource d'autant plus grande, que la terre alors ne produit plus rien.

Il faudra songer ensuite aux légumes farineux, tels que les haricots, les pois secs, les lentilles, dont les purées sont d'un grand secours pendant l'hiver pour varier les garnitures des entrées, les entremets et même les potages.

Le beurre à mi-sel ne doit point être oublié, même dans les grandes maisons, ne servît-il que pour la cuisine des gens, et pour ménager le beurre fin, qui se maintient toujours fort cher jusqu'au retour des herbes nouvelles. On choisira le beurre d'Isigny, et on aura soin de le mettre également à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

Il en sera de même des œufs, dont une bonne cuisine doit toujours être largement approvisionnée. Les meilleurs viennent de Mortagne, et ceux qui ont été pondus entre les deux Notre-Dame, sont les plus faciles

à conserver ; on leur donnera donc la préférence (1).

Le lard est un objet de très-grande consommation dans une cuisine bien montée, puisqu'il entre dans presque tous les ragoûts. Quoique son prix soit en général peu sujet à varier, on fera bien d'en acheter à la fois quelques pièces, de la première qualité, et de les tenir dans un lieu sec et frais.

Il faut aussi faire sa provision de jambons (2) de Bayonne pour la table, et de jambons de pays pour la cuisine. C'est dans le Carême qu'arrivent à Paris les premiers, et le Mardi saint que s'y tient, sur le Parvis Notre-Dame, la foire des autres. Le plus grand ennemi des jambons, ce sont les mouches; on les tiendra donc dans un lieu frais et surtout obscur, et on

---

(1) Ces provisions de beurre à mi-sel et d'œufs, doivent être faites chez M. Theurlot, Piliers des Potiers d'étain, n°. 10, à la Halle; c'est une des maisons les plus fortes et les mieux assorties en ce genre.

(2) Si l'on ne tire pas les jambons de Bayonne en droiture, il faut s'en pourvoir chez M. Pelletier-Petit, épicier à la Truie qui file, rue du Marché aux Poirées, n°. 24.

les sondera de temps en temps, pour juger de l'état dans lequel ils sont.

Il sera bon aussi de s'approvisionner dans le courant de janvier de belle morue verte de Hollande. On en fera dessaller au fur et mesure de la consommation (1).

Certains légumes, et surtout les racines, augmentent tout à coup de prix dès les premières gelées, et se maintiennent ensuite fort chers pendant tout l'hiver : on fera donc bien, vers la mi-octobre, de faire une provision bien choisie, de choux, navets, carottes, poireaux, etc. et de les tenir dans un bon cellier, et couverts de sable. On les visitera de temps en temps, pour en retrancher les parties véreuses, et veiller à leur conservation.

Les pommes, les poires et le raisin, sont presque les trois seules espèces de fruits qu'on puisse conserver pendant l'hiver. Il faut les tenir dans un bon fruitier, et les visiter fort souvent. Il en est de même des marrons et des

---

(1) On la prendra de même à la Truie qui file, qui en a toujours de très-belle.

nèfles. Ces dernières seront rangées sur de la paille.

On fera aussi avant l'hiver sa provision de riz. Il suffit de le tenir dans un lieu sec, et de le remuer de temps en temps. On tiendra de même à l'abri de l'humidité le vermicelle, la semoule, les macaronis, les lazagnes, et les autres pâtes d'Italie. La consommation de ces objets est assez considérable pendant l'hiver, lorsque l'on veut varier les potages.

Nous renvoyons à notre deuxième Volume (1), pour voir ce que nous avons dit des vins, l'une des provisions les plus essentielles, et qui cependant est trop souvent négligée, même dans les maisons les plus opulentes. Nous ne voulons parler ici que des approvisionnemens qui ont la cuisine et l'office pour objet.

L'on attend ordinairement au mois de novembre pour faire ses provisions de sucre, de café, de riz, de pâtes d'Italie, d'eau-de-vie, de poivre, d'épices

---

(1) *Voyez* l'article intitulé *des Amphitryons*, page 34 et suiv. de la seconde Année de *l'Almanach des Gourmands*, deuxième Edition.

fines, de bougie, chandelle, savon, huile d'olive, huile à brûler, et généralement de tout ce qui tient à l'épicerie (1); et l'on a tort, parce que, même dans les temps ordinaires, la plupart de ces articles éprouvent vers ce temps une augmentation assez considérable; à plus forte raison en temps de guerre, où les spéculateurs et les marchands profitent des moindres événemens politiques, et même des bruits les plus mensongers, pour opérer une hausse sur ces objets. Le temps où ils sont ordinairement au plus bas cours, c'est vers le milieu du mois de septembre, parce qu'alors presque tous les Amphitryons sont à la campagne, et que ce mois est celui de l'année où la consommation dans tous les genres est la moins forte à Paris. Il faut donc saisir cette époque pour faire ses Approvisionnemens d'épiceries. On trouvera d'autant plus de facilités de la part des marchands, qu'ils sont plus

---

(1) Il convient, tant pour le prix que pour la qualité, de s'approvisionner de la plupart de ces articles, chez M. Martignon l'aîné, successeur de la maison Pochet et compagnie, rue de la Grande-Truanderie, n°. 22.

traitables en cette morte saison qu'en toute autre ; et les marchandises seront d'une qualité d'autant meilleure qu'elles seront à plus bas prix. Tous les motifs se réunissent donc pour que l'on doive *se livrer* alors de tous ces articles (1).

Mais ce n'est pas le tout que de bien choisir, et même de bien acheter, il faut encore savoir conserver ses provisions, et les mettre à l'abri de l'humidité et des animaux rongeurs, les deux plus grands fléaux des marchandises sèches, et même de beaucoup d'autres.

On y parviendra en consacrant une pièce de la maison, uniquement à cet usage, et dans laquelle on ne serrera que les articles que nous avons désignés dans notre pénultième alinéa. Ils seront renfermés dans des armoires

---

(1) Une remarque que les consommateurs sont à portée de faire, c'est que le prix des denrées est toujours en raison inverse de leur qualité. Plus elles sont chères, moins elles sont bonnes ; parce que les marchands profitent toujours de la hausse, et du concours d'acheteurs qui en est ordinairement la suite, pour écouler leurs marchandises inférieures ou avariées.

de chêne bien closes, fermées à clef, et que l'on visitera souvent.

L'Amphitryon, si c'est lui-même qui garde ses provisions, ou, à son défaut, son homme de confiance, n'en délivrera au cuisinier ou à l'officier qu'au fur et à mesure de leurs besoins : il pèsera et enregistrera tous les articles qui sortiront de ce magasin. C'est le seul moyen de se rendre compte à soi-même, et de pouvoir au bout de l'année évaluer la consommation d'une maison, et par conséquent d'en bien régler la dépense.

Quant aux provisions de bois et de charbon, etc. c'est également dans le courant de septembre qu'il faut les faire, et surtout par un temps sec. Ils seront également sous la clef, et l'on n'en délivrera qu'une voie à la fois, soit aux frotteurs, soit aux chefs de cuisine et d'office.

Avec ces précautions économiques et conservatrices, on verra que bien loin que provision soit profusion, c'est au contraire le seul moyen d'avoir les premières qualités dans toutes les espèces de denrées, de les payer au plus bas prix, et de n'en consom-

mer que ce qui est rigoureusement nécessaire.

DES SOMMELIERS.

On sait que le Sommelier est l'officier qui, dans une grande maison, une communauté, etc. tient à sa charge la vaisselle, le linge, le vin, les liqueurs, et tout ce qui a rapport au service de la table, les mets exceptés. « Cette » chose n'est pas de petite consé» quence », s'il en faut croire l'auteur de l'École parfaite des Officiers de bouche (1) ; « car outre qu'il faut » que le Sommelier agisse, il faut » aussi qu'il conserve et qu'il dis» tribue, c'est pourquoi je désirerois » en lui trois qualités de considé» ration : la fidélité, l'adresse, et la » propreté ».

Cet office n'avoit guère lieu que chez les Princes, les particuliers ex-

---

(1) Ouvrage imprimé en 1662, et devenu très-rare. Il renferme, sur toutes les parties du service de la table, des détails vraiment curieux, surtout en ce qu'ils peuvent servir à établir une comparaison très-piquante entre les mœurs de ce temps-là et celles d'aujourd'hui.

trêmement riches, ou dans les Maisons religieuses. Dans les autres grandes maisons, le Maître d'hôtel en exerçoit les fonctions.

Ces fonctions sont cependant assez importantes pour réclamer toute l'attention d'un homme, et nous engageons les riches Amphitryons à rétablir cette charge dans leur maison; ils s'en trouveront bien sous le rapport du service, de l'ordre et de l'économie, surtout s'ils font un bon choix; mais c'est là le difficile. En attendant, nous allons entrer dans quelques détails sur les devoirs qu'un Sommelier est appelé à remplir. Nous commencerons par l'un des plus importans, par la cave.

Le Sommelier est chargé non-seulement de l'achat des vins, mais de leur conservation, et de leur distribution. La clef de la cave doit reposer nuit et jour entre ses mains et n'en jamais sortir.

Pour l'approvisionnement, il ne doit passe contenter d'acheter chez les marchands en gros, de Paris, qui dénaturent et frelatent les vins, tout aussi bien que les détaillans. Il faut que pour les vins d'entremets et de liqueur

surtout, il ait des correspondances suivies, avec les principaux commissionnaires de Reims, d'Epernay, de Châlons, de Mâcon, de Beaune, de Nuits, de Châlons sur-Saône, de Chablis, d'Auxerre, de Ville-Franche en Beaujolais, de Condrieux et de toute la côte du Rhône, de Lunel, de Frontignan, de Rivesaltes, de Perpignan, de Bordeaux, de Cahors, d'Orléans, etc. etc. S'il pouvoit même traiter directement avec les propriétaires de ces divers vignobles, il n'en seroit que mieux et plus économiquement servi; mais soit qu'il traite avec les commissionnaires, les propriétaires ou les marchands, il ne doit acheter que sur échantillons, dont il fera juridiquement constater l'identité avec les pièces même. A leur arrivée (1), il veillera à la des-

---

(1) On ne se fait pas d'idée du brigandage qui, depuis la Révolution, est exercé par les voituriers de terre et d'eau, et même par les employés aux barrières, sur les vins, tant dans leur conduite, qu'à leur arrivage. Ces mandataires infidèles tirent tout le long de la route à la futaille, et la remplissent avec de l'eau. Quand ils conduisent du vinaigre d'Orléans ou de Sau-

cente des pièces dans la cave, au collage, au remplissage, au tirage, à la mise en bouteilles, etc. Il doit non-seulement présider à toutes ces opérations, de la bonté desquelles dépend trop souvent celle du vin ; mais il doit être en état d'aider les tonneliers et même de les suppléer au besoin. Il achetera lui-même les bouchons, qu'il choisira toujours fins et de première qualité : enfin il ne passera pas un seul jour sans descendre à la cave, sans visiter tous les tas, et sans mettre à part dans un petit caveau destiné à cet usage, et séparé des grandes caves, la provision présumée de la journée, d'après les ordres qu'il aura reçus la veille de l'Am-

---

mur, comme ils ne peuvent pas le boire, ils le vendent ou le troquent dans les auberges contre du vin. Les employés, sous prétexte de goûter le vin, en dérobent plusieurs litres ; en sorte qu'il est presqu'impossible que les liqueurs ne soient pas dénaturées dans le transport. Tous ces délits s'exercent avec une publicité et une impunité vraiment scandaleuses. On n'y remédie même qu'imparfaitement avec de doubles futailles. Il est temps que l'autorité sévisse contre de tels vols, presqu'inconnus avant 1789.

phitryon, sur les vins que celui-ci jugera à propos de faire servir.

L'achat et la conservation des liqueurs n'exige pas, à beaucoup près, autant de soin. Elles se vendent presque toutes en bouteilles, de sorte qu'il devient impossible de les dénaturer dans le transport, et d'ailleurs un grand nombre d'espèces se fabriquent à Paris, où cet art a fait depuis vingt ans de tels progrès, qu'on y est parvenu à imiter presque toutes les meilleures liqueurs indigènes et même exotiques. Le Sommelier aura grand soin de serrer les liqueurs dans un endroit sec et frais, et à l'abri de toute humidité. C'est dire assez qu'il ne faut jamais les descendre à la cave, où, loin de se bonifier, elles se détériorent.

La vaisselle de table est un des objets les plus importans qui soient confiés à la garde et à la surveillance du Sommelier. Autrefois, dans presque toutes les maisons opulentes, cette vaisselle étoit toute en argenterie, même les assiettes. On a reconnu aujourd'hui qu'il étoit plus agréable, plus propre, et même plus salutaire de manger dans de la porcelaine; mais

dans les maisons riches, tous les plats sont d'argent, ainsi que les soupières, pots-à-oils, huiliers, salières, et généralement tout ce qui tient au service de la table, à l'exception des petits plats pour les hors-d'œuvres froids, des saladiers, des assiettes de dessert, et des assiettes courantes. On change de couverts à chaque service, et ceux pour le dessert doivent être en vermeil ainsi que les couteaux.

Toutes ces richesses sont non-seulement confiées au Sommelier qui en répond personnellement, mais il est même chargé de leur entretien, à moins qu'il n'y ait un argentier, office qui n'existe guère que chez les Princes. Cet argentier est ordinairement un ancien compagnon orfèvre, et ses soins se bornent à tenir parfaitement en état toutes les pièces d'argenterie. Leur garde appartient toujours au Sommelier.

Celui-ci doit donc avoir à sa disposition une pièce uniquement consacrée à cet usage, entourée de fortes armoires en bois de chêne, munies d'excellentes serrures, et dont la porte fermera avec une serrure de

sûreté, et même à secret. Les fenêtres seront garnies de forts barreaux et treillis en fer, surtout si elles sont au rez-de-chaussée. C'est dans ces armoires que l'argenterie sera serrée tous les soirs; le Sommelier ne doit pas se coucher qu'il ne l'ait comptée pièce à pièce. A l'heure du service il en délivrera, tant à la cuisine qu'au buffet, la quantité nécessaire, et il en surveillera continuellement l'emploi. Cette fonction délicate exige autant d'activité que de probité.

Le linge de table est dans toutes ses parties du ressort du Sommelier. Il faut qu'il en fasse les achats, qu'il le fasse confectionner, entretenir, blanchir, qu'il le délivre à l'heure du service, et qu'il le fasse rentrer après. Dans quelques grandes maisons, une domestique de confiance, sous le nom de Femme de charge, remplit ces quatre premiers devoirs, qui dans le fait conviennent mieux à son sexe qu'au nôtre. Alors celui du Sommelier se borne à recevoir d'elle chaque jour le linge nécessaire au service de chaque repas, à faire mettre sous ses yeux le couvert, à munir chaque valet d'une serviette, etc. Il est alors

comptable envers la Femme de charge du linge qu'il en reçoit. Mais, dans tous les cas, une pièce particulière, garnie d'armoires bien fermées, de longues tables, de tréteaux, etc. doit être, sous le nom de lingerie, uniquement destinée à serrer le linge. Cet article, très-important, est d'un détail immense dans les grandes maisons; et c'est un objet considérable de dépense, si l'on ne veille pas sévèrement à la conservation et à l'entretien du linge.

La place du Sommelier, pendant les repas, est auprès du buffet, dont il est le chef suprême. Il ne doit le quitter que pour venir de temps en temps faire le tour de la table, et voir si les parties du service confiées à sa surveillance sont bien remplies.

Voilà un léger aperçu des devoirs d'un Sommelier. Il est de l'intérêt de l'Amphitryon de faire un bon choix, puisque, de la capacité de cet officier dépend en grande partie la gloire extérieure de la table, et le mérite plus réel et plus solide encore, d'une cave bien garnie et bien entretenue.

DES LIAISONS.

Si les Liaisons sont nécessaires dans le discours, elles ne sont pas moins indispensables dans la cuisine, et les cuisiniers ont cela de commun avec les orateurs, que les uns ni les autres ne sauroient s'en passer. La société offre encore des Liaisons, et même de plus d'une sorte : les Liaisons de parenté, qui sont si froides ; les Liaisons de plaisir, qui sont si peu durables; les Liaisons d'intérêt, qui sont si suspectes ; les Liaisons d'amour, qui sont si fragiles ; enfin les Liaisons d'amitié, qui sont si rares. Ces dernières sont les plus solides ; mais il faut se souvenir sans cesse avec l'immortel Gresset, que trop souvent dans le monde :

On prend pour des amis de simples connoissances.

Et que de cette erreur provient une foule de Liaisons équivoques, et même de Liaisons dangereuses (1).

---

(1) Ce mot rapelle le titre d'un des meilleurs romans qui ait paru dans le dix-huitième siècle. M. Choderlos de la Clos, nous a offert dans cet ouvrage, écrit avec

Ce mot reçoit encore quelques autres acceptions, et s'applique à différens arts. On le retrouve dans la fauconnerie, dans l'architecture, dans l'écriture et jusque dans la maçonnerie; mais l'on sent bien que nous ne pouvons et ne devons le considérer ici que dans ses rapports avec la table, et principalement avec la cuisine.

Si nous ouvrons les dispensaires de cet art, nous y trouverons infiniment peu de détails sur les Liaisons, qu'ils confondent beaucoup trop avec les sauces. Ils se bornent à nous apprendre qu'en cuisine, on entend « par Liaison, ce qu'on emploie dans » les sauces pour leur donner plus

---

beaucoup d'esprit et d'agrément, dont la fable est conduite avec beaucoup d'art, où règne souvent un très-vif intérêt, et dont les caractères sont en général bien dessinés et bien soutenus, une peinture très-fidèle d'un grand nombre de femmes d'alors. Le portrait de la Marquise de Merteuil, surtout, a trouvé beaucoup d'applications. Quel dommage que M. de la Clos ait abandonné cette carrière, où de nouveaux succès l'attendoient encore, pour en parcourir une, où personne n'ignore qu'il n'a recueilli ni estime, ni gloire, ni considération, ni fortune !

» de corps et moins de liquidité,
» comme font les coulis, les jaunes
» d'œufs, la farine frite, ou la
» crême », et ne nous donnent aucuns principes généraux sur les Liaisons, ni même la recette d'aucune.

On prendroit une fausse idée des Liaisons, si l'on croyoit que leur emploi se borne à épaissir les sauces, ou si l'on veut, à leur donner plus de corps. C'est là le pont aux ânes des cuisiniers vulgaires; car on sent qu'il n'est pas difficile, à force de farine et de jaunes d'œufs, de donner aux sauces de la consistance.

Qu'il nous soit permis, à cette occasion, de rappeler les doléances d'un de nos meilleurs professeurs en cuisine sur l'abus des roux et des coulis. « La
» pratique immodérée des roux et
» des coulis forme dit-il, depuis
» plus de cent ans, toute la charlata-
» nerie de la cuisine française: il a
» fallu que la frivolité du caractère
» national épuisât aussi son inconsé-
» quence et sa légèreté sur nos prépa-
» rations alimentaires, et qu'on préfé-
» rât donner à nos mets un coup-d'œil
» succulent, plutôt que de leur con-
» server véritablement leurs sucs les

» plus restaurans. Cette vanité meur-
» trière a gagné malheureusement
» jusque sur les tables des plus sim-
» ples particuliers. J'ai vu la plu-
» part des cuisiniers de la capitale,
» faire calciner des os au feu jusqu'à
» ce qu'ils fussent aussi noirs que du
» café rôti, et les jeter ensuite tout
» brûlans dans la marmite, pour
» donner une couleur brune au bouil-
» lon. J'ai vu des cuisiniers réduire
» du sucre en caramel dans une cuil-
» lère de fer, aussi noir que du char-
» bon, et le rendre ensuite liquide
» avec du potage, pour en colorer
» les hors-d'œuvres, entrées, etc. La
» violente calcination que souffrent
» tous ces ingrédiens et autres sem-
» blables, fait sur nos alimens l'ef-
» fet de la chaux vive : elle les
» rend àcres, picotans, corrosifs, et
» sous une apparence succulente, les
» transforme en véritables poisons
» lents..... Les roux produisent exac-
» tement les mêmes effets; sucs calci-
» nés à feu violent du bœuf, veau, etc.
» on les torréfie tellement, pour qu'ils
» puissent donner une couleur succu-
» lente à tous les potages ou entrées,
» qu'ils sont aussi corrosifs, et entraî-

» nent des suites également dangereu-
» ses ». *Cuisine de santé*, *tome I*, *page* 247.

Les abus sur lesquels M. Jourdan le Cointe, tout à la fois médecin et cuisinier, gémissoit en 1789, non-seulement existent encore aujourd'hui, mais sont même plus généralement répandus, parce que la Capitale offre un bien plus grand nombre de restaurateurs. La plupart ne connoissent d'autre moyen de colorer leurs potages et leurs entrées, que d'y introduire du sucre brûlé, ou des coulis calcinés jusqu'à la carbonisation. C'est avec du caramel et du charbon que ces Messieurs font la cuisine.

Il est vrai que les véritables artistes ont toujours repoussé loin d'eux cette méthode incendiaire, qui ne convient qu'à l'ignorance ou au charlatanisme, et qui compromet tout à la fois la gloire du cuisinier et la santé des convives.

Mais revenons aux Liaisons.

L'art des Liaisons est un des grands secrets de la haute cuisine ; car il ne s'agit pas de les faire épaisses, il faut qu'elles soient onctueuses, insinuantes, et qu'elles lient parfaite-

ment toutes les parties d'un ragoût, de manière à ne jamais y dominer. La Liaison ne doit donc jamais s'apercevoir, elle ne se fait sentir que par la perfection qui résulte de l'accord simultanée de toutes les parties constituantes d'une sauce, d'une entrée, ou d'un entremets bien finis, et dont l'heureux achèvement est tout entier son ouvrage.

C'est ainsi que souvent un chef de bureau laborieux, intelligent et conciliant, fait marcher dans un parfait accord tous les ressorts d'une administration dont il est l'âme invisible : l'administrateur en titre s'attribue la gloire et les succès ; mais ils sont réellement dus à l'homme obscur et modeste qui se contente d'être utile sans chercher à paroître nécessaire (1).

Les œufs et la crême sont en effet la base des Liaisons : nous avons dit de ceux-ci, dans la première Partie de cet Ouvrage, « qu'ils étoient à la cui-

---

(1) C'est presque toujours, a dit M. Mercier, une roue de cuivre qui fait marcher une aiguille d'or. Cette pensée nous paroît aussi juste que bien exprimée.

» sine ce que les articles sont au Dis-
» cours, c'est-à-dire, d'une si indis-
» pensable nécessité, que le cuisi-
» nier le plus habile renonceroit à
» son art, si on lui en interdisoit
» l'usage » ; et ce rapprochement a paru assez heureux : mais on se tromperoit, si l'on croyoit qu'ils suffisent à leur confection ; de la farine et certaines fécules employées avec modération, de vrais coulis de viande et de gibier, des essences, et des réductions bien faites, entrent souvent aussi dans la composition des Liaisons. C'est de l'art de les bien combiner, qu'une bonne Liaison tire son principal mérite, et cet art est très-ardu. Cependant, si une Liaison n'est pas à son point, elle désunit au lieu de rapprocher, et comme elle est le complément d'un ragoût, si elle n'ajoute pas à sa perfection, elle le gâte indubitablement.

La plupart des Liaisons ne se mettent qu'au moment même de servir. Il est donc de la plus grande importance de ne jamais faire attendre le dîner ; nous ne saurions trop insister sur la nécessité de le manger à son point.

Les Liaisons de table sont plus fa-

milières aux gens du monde que celles de la cuisine; elles se composent à peu près des mêmes élémens; car il faut dans ce genre de société, de la douceur, de la complaisance et de l'onctuosité. De toutes les Liaisons sociales, ce sont celles qui se forment avec le plus de rapidité. On sera moins lié avec un homme qu'on aura rencontré vingt fois dans le monde, qu'avec celui à côté duquel on n'aura dîné qu'une seule. La table est un aimant qui, non-seulement attire à elle, mais qui lie entr'eux tous ceux qui l'approchent; et la Liaison est bien plus grande encore entre les convives Gourmands, qu'entre les autres: tant il est vrai que la conformité de goût et d'inclination est ce qui dispose le plus les hommes à se rechercher, à se voir et à s'aimer.

Rendons grâces aux Liaisons de la cuisine et aux Liaisons de table. Les premières caressent savoureusement les houppes de notre palais; et les autres disposent notre cœur à ressentir les douces émotions de l'amitié.

DU MARASQUIN DE TRUFFES.

Au jugement de tous les connoisseurs, le Marasquin et les Truffes sont deux des meilleures choses qui puissent remplir, traverser et embaumer le palais d'un bon dégustateur ; mais on n'avoit pas encore imaginé jusqu'ici de les mêler ensemble, et d'identifier toutes leurs parties de manière à n'en former qu'un tout. Tout portoit même à croire qu'une telle alliance ne seroit point heureuse ; car la saveur très-pénétrante des unes paroissoit être si éloignée du parfum doux et suave de l'autre, qu'il étoit difficile de penser que quelque chose de bon pût naître de leur rapprochement.

Ce que l'on avoit jusqu'ici jugé impossible, un distillateur de Clermont-Ferrand, non-seulement l'a entrepris, mais l'a fait avec succès. La liqueur, qu'après un grand nombre d'essais, il est parvenu à composer, est non-seulement très-singulière, mais elle est encore excellente. Il a su marier le goût de la Truffe avec celui du Marasquin, de manière

à ce que tous deux se font également sentir, sans que l'un absorbe l'autre. On croit manger des Truffes en buvant du Marasquin, en sorte que l'effet de cette liqueur est de vous transporter en un clin-d'œil de l'entremets au dessert, et de vous reporter du dessert à l'entremets. L'odeur de la Truffe, loin de nuire au parfum du Marasquin, lui communique une saveur particulière, et dont une dégustation réfléchie peut seule donner l'idée. Cet amalgame produit un effet beaucoup plus agréable qu'on ne sauroit se l'imaginer.

Cette liqueur a encore un autre avantage. On ne mange des Truffes que pendant quatre mois de l'année, et l'on en passe huit à les regretter; car celles qu'on conserve dans l'huile ou autrement, n'ont presqu'aucun parfum. Quelle douce consolation de les retrouver sous cette forme dans tous les temps et à toutes les époques! de pouvoir les servir à l'entremets, sous le nom de Coup du milieu, et au dessert, comme Marasquin; de les conserver sans crainte qu'elles s'altèrent ou se corrompent! enfin, de posséder dans une bou-

teille ce que la Dalmatie (1) et le Périgord offrent de plus délicieux !

Nous ne devons cependant pas dissimuler que cette liqueur ne plaira pas également à tout le monde ; le goût qui la caractérise est si éloigné de celui des autres liqueurs, qu'elle pourra bien ne pas convenir d'abord aux palais vulgaires, qui auront besoin d'une longue dégustation pour en apprécier toute la vertu. Mais cette vertu se fera sentir dès la première succion aux palais savans et exercés. Ils apprécieront non-seulement le mérite d'une très-grande difficulté heureusement vaincue, mais tous les charmes qui naissent d'une semblable combinaison. Ils reconnoîtront que

(1) Rappellons-nous cependant que, grâces aux soins de M. J. J. Fargeon, célèbre parfumeur et distillateur de Grasse en Provence, Zara ne possède plus le privilége exclusif de fabriquer le meilleur Marasquin connu. Celui de Grasse soutient aujourd'hui la concurrence, de manière à tromper les plus fins connoisseurs. *Voyez* l'article intitulé *du Marasquin et des Liqueurs de Grasse*, page 78 de la quatrième Année de *l'Almanach des Gourmands.* On en trouve à Paris chez M. César Fargeon, place St-Germain-l'Auxerrois, nos. 27 et 29, au troisième.

cette

cette liqueur qui n'a rien de trop doux ni de trop violent, peut être prise à tous les momens du repas, avantage incalculable, et qu'elle partage seulement avec le Rhum et l'Extrait d'absynthe de Suisse. Enfin, le Marasquin de Truffes n'eût-il que l'avantage de plaire éminemment aux grands connoisseurs, c'en seroit déjà un très-réel. Mais les autres, en se familiarisant avec lui, en sentiront de plus en plus toute la perfection ; et, semblable aux hommes instruits, mais modestes et peu empressés de paroître, cette liqueur gagnera tellement à être connue, qu'il sera difficile de s'en passer lorsqu'on aura su en apprécier toutes les qualités.

C'est M. Bouscarat, distillateur à Clermont en Auvergne, qui est l'inventeur du Marasquin de Truffes. Il le vend 8 fr. la bouteille de pinte, pris dans sa fabrique. Nous faisons des vœux sincères pour qu'il en forme un dépôt dans la Capitale.

DE QUELQUES LIQUEURS DE CLERMONT-FERRAND.

Jusqu'à ce moment, la ville de Clermont ne s'étoit distinguée que par

ses pâtes d'abricot, de pomme et de coing, qui sont les meilleures confitures sèches que l'on puisse offrir à la sensualité friande; et cette fameuse Limagne d'Auvergne, si célébrée par les poètes et les voyageurs, n'étoit connue à Paris des Gourmets, que par ses confiseurs (1). Nous venons de voir dans l'article précédent que, grâce à M. Bouscarat, elle va l'être encore par son Marasquin de Truffes; mais ce distillateur, jaloux de propager la gloire de sa patrie, ne s'est point borné à l'invention de cette Liqueur. Il en fabrique plusieurs autres qui méritent bien que nous en disions ici quelque chose.

La première, qu'il appelle Eau-

---

(1) Le confiseur de Clermont, qui a en ce moment le plus de réputation pour les pâtes, est M. Cellier. Il vend sa pâte d'abricot 2 fr. 50 cent., sa pâte de coing 2 fr., et celle de pomme 2 fr., le tout la livre de seize onces, la tare du coffret nette. Nous n'en parlons ici que sur la foi d'autrui. Mais si, dans le cours de 1808, nous en recevons un échantillon, nous le soumettrons à notre Jury dégustateur, et nous ferons, des Pâtes de Clermont, le sujet d'un article pour la septième Année de cet Ouvrage.

de-vie de santé, est tirée du riz, et peut, dans plus d'une circonstance, tenir lieu du rhum, que les événemens de la guerre rendent aujourd'hui fort rare. Elle ne porte point comme lui sur les nerfs, et elle est plus agréable à boire que l'eau-de-vie ordinaire; elle coûte 3 fr. la bouteille.

Il intitule la seconde Flore du Puy-de-Dôme. C'est un extrait des fleurs qui croissent en abondance sur les montagnes de ce Département. Il est difficile de lui assigner un goût particulier, le parfum de toutes ces fleurs étant mêlé de manière qu'aucun ne domine. Cette Liqueur, bien faite et très-onctueuse, coûte, comme le marasquin de truffes, 8 fr. la bouteille.

M. Bouscarat a composé, sous le nom d'Elixir impérial, une Liqueur qui a quelque rapport avec l'élixir de Garus, mais dans laquelle il n'entre point de safran. Cet Elixir est d'un velouté fort agréable au palais, et il nous a paru bien combiné dans toutes ses parties.

Sa quatrième Liqueur est une excellente Crême de framboises, qui a

éminemment le goût du fruit, et qui, sous ce premier rapport, est infiniment agréable ; elle est de plus très-onctueuse, et chatouille voluptueusement les houppes sensitives de l'organe dégustateur.

Les mêmes éloges appartiennent à sa Crême de rose au vin de Champagne, dans laquelle le parfum si délicieux de la rose se fait parfaitement bien sentir. Ces deux Liqueurs font le plus grand honneur à M. Bouscarat, et nous les préférons aux deux précédentes. Le prix des trois dernières est de 6 fr. la bouteille.

Enfin une Crême de jasmin vraiment délicieuse, dont le parfum est admirable, et dont l'excellente fabrication rappelle la crême de jasmin de M. Lazare Donet, de Marseille, que nous nous sommes plu souvent à célébrer comme la meilleure des Liqueurs indigènes. On sait combien cette espèce est difficile à bien faire. M. Bouscarat a vendu cette Crême jusqu'à 12 fr. la bouteille, et nous n'en sommes pas surpris.

M. Bouscarat assure qu'il n'emploie pas d'eau-de-vie de vin dans la fabrication de ses Liqueurs. Celle dont il se sert est tirée d'un pain

purgé de son, et qu'il fait macérer dans l'eau jusqu'à ce qu'il ait acquis une odeur vineuse ; il en retire ensuite l'esprit au bain-marie, et sans employer d'alambic, ce que nous avons quelque peine à concevoir. Il n'emploie aucune substance étrangère pour colorer ses Liqueurs, qui n'ont en effet que la couleur des fruits ou des fleurs qui entrent dans leur composition. Nous laissons aux gens de l'art à juger du mérite de ces divers procédés ; mais il faut sans doute qu'ils soient avantageux, puisqu'ils produisent un résultat aussi agréable. Nous n'avons jamais dégusté de crême de framboise, qui approchât de celle de M. Bouscarat, et sa Crême de rose peut soutenir le parallèle avec celle de Cette, si célèbre autrefois, et à juste titre.

M. Bouscarat a le projet de transporter un jour son établissement à Paris. Les Gourmets ne pourront que gagner à ce rapprochement. En attendant il illustre la ville de Clermont-Ferrand, qui doit se féliciter de posséder dans son sein un distillateur de ce mérite ; car ils sont rares dans tous les pays.

DES PATÉS D'ANGUILLE D'ABBEVILLE.

On peut se souvenir d'avoir lu dans la cinquième Année de cet Ouvrage (1) un éloge aussi étendu que mérité des Pâtés d'esturgeon d'Abbeville, de M. Richard, qui sont un des plus délicieux mangers, que l'Océan puisse introduire dans nos fours, et les fours dans nos palais. Cet article a donné l'éveil à tous les Gourmands de l'Empire, qui ont accablé M. Richard de demandes. Malheureusement il n'a pu y répondre comme il l'auroit voulu. Les Anglais, ces farouches tyrans des mers, ont déclaré la guerre aux esturgeons, c'est-à-dire aux paisibles pêcheurs qui vont à leur rencontre; en sorte que la pêche étant interdite à l'embouchure de la Somme, aucun esturgeon ne peut plus arriver à Abbeville. Cela fait un tort notable à M. Richard, et à tous les amateurs de ses Pâtés, qui, dans l'attente, de-

---

(1) *Voyez* la cinquième Année de *l'Almanach des Gourmands*, page 14.

meurent la bouche ouverte depuis plus d'une année.

Mais un grand artiste a toujours des ressources, et sa fertile imagination ne le laisse jamais dans l'embarras. A défaut des esturgeons que les Anglais tiennent sous la clef, M. Richard s'est emparé des anguilles, qui se glissant modestement sur la vase, et ne craignant pas de remonter fort avant dans la Somme, sont d'un accès beaucoup moins difficile. Sans s'arrêter au préjugé que notre bon La Fontaine a établi contre les Pâtés d'anguille, dont il ne blâme cependant que l'excès, cet habile artiste a imaginé d'en composer avec celles de la Somme, qu'il nomme (improprement, mais sans doute par égard pour notre fabuliste) des *Galantines*, quoique ce soient vraiment de bons et beaux Pâtés.

Mais sous quelque nom que l'on produise dans le monde ce nouveau fruit de l'industrie de M. Richard, il faut avouer que c'est un excellent manger; et que, dans la cathégorie des Pâtés de poisson, il doit prendre rang immédiatement après ceux d'esturgeon. L'anguille naturellement un peu fade,

y est savamment combinée avec des rouelles de cornichons, et bon nombre de câpres qui en relèvent merveilleusement le goût. Ce poisson, dont la chair est moins compacte que celle de l'esturgeon, acquiert encore par cette préparation plus de velouté et d'onctuosité, qu'il n'en auroit sur le gril ou en matelotte. Chaque morceau fond, comme une cuillerée de confiture, dans l'heureux palais du Gourmand qui le mange. Comme il est de lui-même très-gras, la graisse qu'il rend, lubréfie délicieusement les parois du Pâté, et forme à l'ouverture une gelée qui flatte l'œil et stimule l'appétit. La couleur verte des cornichons et des câpres tranche d'une manière agréable avec la blancheur de l'anguille, et ce tableau en vaut bien un autre. Enfin la croûte de ces Pâtés ne le cède en rien à ceux d'esturgeon, et reçoit de son adhérence avec l'anguille, un goût particulier, que nous serions assez embarrassés de définir, quoiqu'il soit encore bien présent à notre palais; car le palais a sa mémoire tout comme le cœur, et l'une est même généralement plus fidèle que l'autre.

Tel est le Jugement que notre Jury dégustateur a rendu, dans sa Séance du 21 avril 1807, sur les Pâtés d'anguille de M. Richard; et s'il travaille toujours avec le même génie, on ne tardera pas à le proclamer le premier homme de four de la Picardie; pour tout dire en un mot, le ROUGET d'Abbeville.

N'oublions pas, si jamais nous traversons cette ville, que l'hôtel d'Angleterre, tenu par M. Richard et M. Marneffe, son digne associé, réunit tous les avantages et tous les agrémens qui constituent une excellente auberge.

DES PETITS PAINS DE LA RUE DAUPHINE.

Nous avons eu souvent occasion, dans le cours de cet Ouvrage (1), d'exprimer nos regrets sur la disparition de ces excellens Petits Pains de la rue Dauphine, que le torrent révolutionnaire et dévastateur (c'est

(1) *Voyez* page 268 de la quatrième Année de *l'Almanach des Gourmands*, page 263 de la cinquième Année, etc. etc.

tout un) avoit engloutis dans sa course rapide. Ces Petits Pains faisoient les délices des rentiers d'autrefois, qui pouvoient alors s'élever à la hauteur de toutes les friandises, parce que l'Etat ne leur avoit fait encore banqueroute que du dixième de leur revenu. L'année 1793 et les suivantes nous ayant réduits à la ration d'un pain noir et dégoûtant, dont les chiens de bonne compagnie de l'ancien régime n'auroient assurément pas voulu; lorsque le pain blanc reparut, avec les écus, on le prit pour du gâteau, et l'on fut long-temps à se ressouvenir qu'il en avoit existé d'aussi délicat que des brioches.

Ces admirables Petits Pains qui faisoient l'ornement des déjeûners, car alors on n'avoit point encore imaginé de déjeûner avec de la viande, se marioient très-bien avec le thé et le café dont ils se composoient. On n'eût pas osé donner un déjeûner un peu distingué, sans Petits Pains de la rue Dauphine.

Les fortunes ayant passé en d'autres mains, la plupart de ceux qui les possèdent aujourd'hui, peu fa-

miliarisés dans leur jeunesse avec les mets délicats, ne connoissoient cette aimable recherche que par ouï-dire; et les rentiers consolidés, réduits à n'avoir d'autre Labour, et d'autre Corcellet, que le boulanger du coin, dont la femme fait souvent la grimace en leur vendant à crédit un pain de quatre livres, sur lequel il manque souvent huit onces, ne songeoient guère à provoquer la renaissance d'une friandise, à laquelle ils n'avoient plus le moyen d'atteindre.

Ainsi, défaut de connoissance d'un côté, défaut de moyens de l'autre, tout sembloit concourir à ce que les excellens Petits Pains de la rue Dauphine restassent pour jamais dans l'oubli.

L'artiste qui les fabriquoit autrefois, dans cette même rue, vis-à-vis celle d'Anjou, plein de confiance dans leur ancienne réputation, et dans les améliorations qu'il leur a fait éprouver, ose aujourd'hui les remettre en lumière; et le succès le plus brillant a tellement couronné ses efforts, qu'il a été contraint de quitter son ancienne boutique, pour en prendre, rue du Pont de Lodi, une plus

vaste et plus commode, et où il a formé l'un des plus beaux établissement de boulangerie qui existe à Paris.

C'est là que M. Pourcet, c'est le nom de cet illustre boulanger, fabrique des Petits Pains en lozange, dorés, appétissans, dans lesquels il unit, par un savant amalgame, la fleur de la farine la plus fine, avec la crême la plus onctueuse, et le beurre d'Isigny le meilleur. Ce ne sont point des flûtes, ce ne sont point des pains au lait, ce sont des Petits Pains de la rue Dauphine; ce seul mot dit tout; et quoique nous soyons assez naturellement *laudatores temporis acti*, nous sommes forcés de convenir qu'ils sont encore meilleurs qu'autrefois.

Il a suffi de faire connoître ces admirables Petits Pains, pour rallier autour d'eux les amateurs de l'ancien et du nouveau régime. Ils concilient toutes les opinions, ils rapprochent toutes les distances, parce qu'ils plaisent à tous les goûts; aussi n'ose-t-on plus aujourd'hui, comme autrefois, donner de Thés à Paris, sans Petits Pains de la rue Dauphine.

M. Pourcet fabrique avec une égale perfection, les Pains les plus délicats pour la table; mais il a dans ce genre plus d'un rival à Paris, où, depuis quelque temps, et grâces peut-être à nos stimulations, il s'est établi entre certains boulangers une très-louable émulation; au lieu qu'il n'en connoît point dans la confection des Petits Pains de la rue Dauphine. Cette rue, grâces à lui, se trouve maintenant toute entière dans celle du Pont de Lodi; et cet artiste habile mérite des récompenses nationales, puisqu'il a éteint en nous les regrets du passé, et qu'il contribue à nous faire bénir le moment actuel.

DES TABLES D'HÔTE ET DU NOM-DE-JÉSUS.

Paris étoit autrefois renommé pour l'agrément de ses Tables d'Hôte. C'est là que se réunissoient beaucoup d'hommes aimables qui, économes de leur temps, et n'ayant point de ménage, préféroient à des dîners en ville (qui entraînent toujours de la contrainte, et la perte d'une partie de la journée), la liberté d'une Table d'Hôte bien composée, comme il en

existoit alors plusieurs. On citoit, surtout, l'hôtel Notre-Dame, rue de Grenelle-Saint-Honoré ; l'hôtel de Picardie et l'hôtel d'Angleterre, rue Saint-Honoré ; l'hôtel de Bourbon, rue de la Croix-des-Petits-Champs, etc. Des habitués en assez grand nombre, presque tous anciens militaires, rentiers ou Gens de Lettres, formoient le noyau de chacune de ces Tables, composées en général de douze personnes. Le reste des couverts étoit occupé par les survenans ; mais un homme sans éducation s'y seroit trouvé déplacé, et n'auroit pas osé s'y venir asseoir ; car on avoit encore alors quelque sentiment des bienséances, quelque pudeur ; l'argent n'établissoit pas seul les distinctions sociales, et chacun savoit rester à sa place.

Ces Tables étoient servies avec assez d'abondance et de goût ; et pour peu que l'on mangeât avec activité, on étoit à peu près sûr de n'en pas sortir l'estomac vide. Les habitués s'emparoient ordinairement du centre de la Table, et s'adjugeoient les meilleurs morceaux ; mais ils prenoient volontiers la peine de servir,

et faisoient en général les frais de la conversation ; en s'imposant ce double devoir, il étoit assez juste qu'ils fussent les mieux partagés.

La conversation de ces Tables d'Hôte étoit presque toujours agréable et piquante. Elle rouloit sur la nouvelle du jour, la Littérature, les spectacles; et comme on s'occupoit alors, très-heureusement, fort peu de politique, on pouvoit se livrer sans danger à toute la liberté d'un entretien animé. Il s'y formoit même des liaisons agréables et utiles, et plus d'une amitié solide y a pris naissance.

La Révolution changea tout à fait cet ordre de choses. Dès ses premiers instans, tous les lieux de rassemblemens publics devinrent de véritables arènes; il étoit dangereux d'y émettre son opinion sur quoi que ce fût, parce qu'on ramenoit tout à la politique. Comme tous les honnêtes gens se trouvoient plus ou moins froissés par le nouvel ordre des choses, s'il leur échappoit quelques plaintes, elles étoient métamorphosées en délits révolutionnaires, et l'objet de délations patriotiques que les mille et un

Comités des recherches accueilloient avec avidité. Il falloit donc, sous peine d'être dénoncé, dîner en silence et dévorer les outrages dont les patriotes qui s'étoient immiscés dans tous les lieux publics, et qui y dominoient impérieusement, ne cessoient d'abreuver tous ceux qui ne pensoient pas comme eux. Dès ce moment, les Hôtels les plus renommés devinrent de véritables tavernes; la politesse ne présidant plus aux Tables d'Hôte, chaque service y fut au pillage; tout homme honnête n'osa plus s'y montrer, et l'appétit des autres ne pouvant s'accorder, il fallut fermer les Tables d'Hôte. Dès la fin de 1790, on n'en voyoit déjà presque plus à Paris.

On pense bien qu'elles ne se rouvrirent point en 1793 ni en 1794, temps où la pusillanimité des honnêtes gens fit toute la force des scélérats, mais où cette force fut telle qu'une poignée de brigands suffit pour inspirer la plus profonde terreur à 24,000,000 de Français, qui se laissoient conduire au supplice comme les agneaux à la boucherie, et dont le courage consistoit moins à

braver la mort, qu'à l'endurer avec résignation.

Lorsque de la guerre que ces scélérats se firent entr'eux, résulta la cessation de ce carnage, la Terreur fut encore long-temps à planer sur nos têtes. On n'égorgeoit plus par centaines, on n'emprisonnoit plus par milliers, mais la stupeur régnoit encore, et régna long-temps; et la famine qui l'accompagna, n'étoit guère propre à renouer les liens de la société, et surtout à table. Le 18 fructidor de l'an 5 prolongea encore cette douloureuse situation.

Les Tables d'Hôte ne se rouvrirent donc point alors. On continua d'aller manger isolément et tristement chez les restaurateurs, où chacun, assis à une petite table, et séparé des autres, consomme en silence sa portion, sans se mêler de ce que dit ou de ce que fait son voisin. Si le proverbe qui dit que les *morceaux caquetés* se digèrent mieux que les autres, est vrai, par une conséquence toute naturelle, la digestion de tous ceux qu'on mange chez les restaurateurs, doit être lente et difficile.

Parmi les Tables d'Hôte de l'an-

cien temps, il en étoit une dont nous n'avons pas encore parlé, et qui mérite bien une mention toute particulière : c'étoit celle de l'Hôtel du Nom-de-Jésus, cloître Saint-Jacques-de-l'Hôpital. Elle étoit servie tout en maigre les vendredi et samedi de chaque semaine, et singulièrement fréquentée ces jours-là surtout. Pour la modique somme de 2 l. 4 s., on s'y trouvoit en société avec tous les monstres de l'Océan, et les habitans les plus distingués de nos étangs et de nos rivières. Les premiers n'étoient pas toujours de la première fraîcheur; mais la bonté de l'assaisonnement ne permettoit point de s'en apercevoir, et l'on desservoit toujours les plats nets. Les amateurs de marée, les rigides observateurs du Décalogue, les habitués de la Comédie Italienne (alors rue Mauconseil), et un grand nombre de négocians de la Normandie et de la Bretagne se réunissoient tous les vendredis et samedis au Nom-de-Jésus; et l'affluence y étoit si prodigieuse, que six à sept Tables de quatorze couverts y étoient couvertes successivement cinq à six fois depuis midi

jusqu'à trois heures. Un Maître d'hôtel, nommé Louis, présidoit à ce service, et le faisoit même en grande partie. Jamais il n'exista d'homme plus actif pour le service d'une Table d'Hôte; son visage, à l'exception du nez, qui lui manquoit, étoit fait à peu près comme tous les autres; mais ses jambes et ses bras étoient infatigables; ses yeux et ses oreilles dans un continuel exercice. Au moindre signe, chaque convive étoit aussi bien servi que chez le plus opulent Amphitryon.

L'hôtel du Nom-de-Jésus étoit tenu alors par M. Roard, qui, assez occupé à la cuisine, ne paroissoit jamais à table; mais en en sortant, on étoit sûr de trouver Mad. Roard, au milieu de la cour, où elle avoit établi son bureau de recette. C'étoit là qu'elle recevoit les 2 liv. 4 s. et les complimens des convives. Elle n'étoit assurément pas jolie, et son visage même avoit été tellement labouré par la petite vérole, que, d'un litron de pois qu'on lui eût jeté à la face, aucun ne seroit retombé à terre, parce que chaque graine eût pu trouver un trou pour se loger; mais

soit que les Amours et les Grâces nichassent dans ces cavités, soit que cela vînt du caractère et des manières, il est certain que Madame Roard avoit le talent de se faire singulièrement aimer. Nous n'avons guère connu de femme de bouche à Paris, plus revenante et plus gracieuse.

M. Roard, content d'une fortune honnête et légitimement acquise, céda son établissement le 7 juillet 1784 : mais, hélas ! il ne jouit pas long-temps du fruit de ses travaux, et l'impitoyable mort l'enleva à la reconnoissance des Gourmands, dès qu'il cessa d'être utile à leur appétit ; car il mourut dans la semaine même de sa cession.

M. Besse, son successeur, jaloux de marcher dignement sur ses traces, s'attacha à soutenir l'honneur du Nom-de-Jésus, et l'on peut dire qu'entre ses mains, cette maison continua de prospérer. C'étoit un homme probe, actif, affable, complaisant et rempli d'aménité pour ses hôtes et pour ses pratiques ; excellent cuisinier, il paroissoit n'avoir d'autre ambition que de transmettre à ses enfans un nom sans tache, sa ré-

putation, ses exemples et ses pratiques. Le nom de cuisinier étoit à ses yeux un titre de noblesse, et il n'épargnoit rien pour l'illustrer sous le double rapport du talent et de la probité.

Avec de tels moyens, et un établissement déjà si avantageusement connu, M. Besse ne pouvoit manquer de prospérer ; aussi prospéra-t-il, et depuis son installation jusqu'à l'époque fatale de la Révolution, on accouroit de toutes parts au Nom-de-Jésus, pour manger d'excellent poisson, et loger dans un hôtel où l'on se trouvoit comme dans la maison paternelle.

La Révolution qui fut si fatale, comme nous venons de le voir, à toutes les Tables d'Hôte, devoit l'être encore plus à celle dont la principale gloire se fondoit sur l'observation des Commandemens de l'Église, et dont le local étoit consacré au Nom de notre divin Rédempteur. M. Besse eut beau changer ce nom en celui de l'Unité, il eut beau faire tous les sacrifices que commandoient si impérieusement les circonstances ; le coup fatal étoit porté

à tous les établissemens du genre du sien, et les mieux famés devoient souffrir encore plus que les autres.

Les monstres de toutes les parties de la France, et même de l'Europe, affluoient bien en grand nombre à Paris; mais ceux de l'Océan sembloient affecter de s'en éloigner, et il est de fait que, pendant les années désastreuses de la Révolution, il n'est pas arrivé un beau turbot, ni un esturgeon, ni un saumon à la Halle. Cependant M. Besse, malgré tous ces obstacles, soutint jusqu'en 1792 avec zèle, chaleur et persévérance, la réputation du maigre du Nom-de-Jésus. Le vendredi, surtout, l'affluence étoit chez lui considérable; les Tables se relevoient jusqu'à quatre et cinq fois, et le nombre des convives s'élevoit souvent jusqu'à quatre-vingts pour chacune; mais à la fin de cette même année, qui fut le tombeau de la Monarchie, les Jacobins étant devenus tout à fait les maîtres, M. Besse reçut ordre de *leur* Municipalité de n'avoir point de jour fixe pour les Tables maigres; ce qui porta le dernier coup à un établissement qui reposoit sur cette

distinction, et dont le vendredi étoit en quelque sorte la pierre angulaire.

M. Besse continua cependant de tenir sa Table d'Hôte jusqu'en 1798, en quoi l'on ne sauroit assez admirer sa persévérance et son courage; car elle étoit peut-être unique dans Paris. Mais les entraves que l'on avoit mises à ses Tables maigres, la multiplicité de traiteurs établis depuis la Révolution dans tous les environs de son Hôtel, la difficulté de se procurer du poisson de mer, jointes aux causes que nous avons rappelées au commencement de cet article, l'obligèrent enfin de les supprimer, et de prendre un restaurant, qui ne convenant ni au quartier qu'il habitoit, ni aux habitudes de ses pratiques et de ses locataires, n'eut aucun succès.

Lorsqu'il vit l'ordre et la Religion renaître, il reprit courage, et voulut rentrer dans la carrière des Tables d'Hôte qu'il avoit tant illustrée : mais à l'exemple de Mithridate, satisfait

D'en ouvrir les chemins,
Il fit porter ce feu par de plus jeunes mains.

Il donna, pour dot à sa fille, l'Hôtel

du Nom-de-Jésus, qui avoit repris son nom, et qui étoit rentré dans tous ses droits. Il lui fit épouser un jeune artiste plein de zèle et de talent, fils d'un de ses anciens amis, et digne en tout de lui succéder. Ce fut le 6 mai 1806, qu'il leur céda cet établissement, et trois mois et dix-neuf jours après, c'est-à-dire, le 25 août suivant, il fut rejoindre, dans un meilleur monde, son digne prédécesseur; emportant les regrets de toute sa famille, car il fut aussi bon mari, que tendre père, et cuisinier habile. Les Gourmands le pleureront long-temps.

M. Duval, c'est le nom du gendre et du successeur de M. Besse, tient aujourd'hui l'hôtel du Nom-de-Jésus, et ses Tables d'Hôte servies en maigre, le vendredi de chaque semaine, et pendant le Carême, les mercredis, vendredis et samedis, ne laissent rien à désirer. Les amateurs de bonne marée commencent à reprendre le chemin du Nom-de-Jésus, et tout nous annonce que les beaux jours de cette maison vont bientôt renaître.

Il s'est rétabli dans Paris fort peu de Tables d'Hôte, à l'exception de

celle dont nous venons de retracer l'histoire : les hôtels de Bourbon, de Picardie, de Notre-Dame, et d'Angleterre, ou n'existent plus, ou ont changé de régime. On mange partout à la portion ou au restaurant. Il s'est élevé cependant quelques Tables d'Hôte bourgeoises, entr'autres une rue Villedot, qui subsiste depuis trois ans, et qui paroît prospérer. Nous ignorons comment on y est traité, et à quel prix, mais il est facile de prévoir que les Tables d'Hôte auront beaucoup de peine à se relever à Paris, et à s'y remettre sur le même pied où elles étoient avant 1789. La rusticité républicaine, que les jeunes gens d'aujourd'hui ont sucée avec le lait révolutionnaire, s'opposera long-temps encore aux agrémens des Tables d'Hôte, qui ont pour base des égards et des complaisances réciproques. D'ailleurs, on a tellement pris l'habitude de dîner chez les restaurateurs, d'y manger ce que l'on veut, et à l'heure que l'on veut, qu'il sera difficile qu'on renonce à cette liberté, toute dispendieuse qu'elle est, pour s'astreindre à l'heure réglée, et aux services réguliers d'une Table d'Hôte. Celle du Nom-de-Jésus,

pourra faire exception à cause du maigre, qui est devenu une rareté. Et nous désirons que cette exception dure long-temps pour le mal que nous voulons à M. Duval.

DU CURAÇAO DE DOUAY.

Depuis que les liqueurs de table, qui n'étoient autrefois à Paris que des articles de luxe, y sont devenues des objets de première nécessité, la Mode a exercé sur elles son influence. On a vu régner tour à tour l'huile de Vénus, le parfait Amour, la crême des Barbades, l'élixir de Garus, le scubac, la crême de fleurs d'orange au vin de Champagne, et cent autres espèces, qui, après avoir brillé d'un grand, mais passager éclat, sont rentrées dans la cathégorie ordinaire, c'est-à-dire, que l'on en fait toujours cas, lorsqu'elles sont bien fabriquées, mais qu'on ne leur donne plus une préférence exclusive.

Depuis quelques années, le Curaçao a pris faveur, et cette faveur se soutient, quoique cette liqueur soit plus salutaire qu'agréable, qu'elle convienne mieux aux hommes qu'aux

petites maîtresses, et qu'elle favorise la digestion, plutôt qu'elle ne réjouit le palais.

Cette liqueur est composée avec l'écorce, ou plutôt les zestes d'un fruit aromatique, assez semblable à l'orange, qui croît dans l'île de Curaçao, située dans l'Amérique septentrionale, au nord de Terre-Ferme, à 12 degrés de latitude. Ces zestes desséchés nous parviennent par la voie de la Hollande, qui possédoit cette île, dont les Anglais se sont emparés depuis très-peu d'années. On distille ces écorces avec d'excellente eau-de-vie, on mêle cet esprit avec un sirop peu chargé, et la liqueur est faite.

Rien au premier coup-d'œil ne paroît plus facile que cette fabrication; il faut cependant qu'il en soit autrement, car le bon Curaçao n'est pas très-commun.

D'abord, les zestes de ce fruit, dont le parfum et la douce amertume constituent le principal mérite de cette liqueur, sont assez rares, surtout depuis la guerre actuelle. Un grand nombre de distillateurs croient y suppléer en employant des zestes,

soit d'orange, soit de citron, soit de cédrat, soit de poncire, soit de bigarrades, ou séparément, ou mélangés. Mais le goût est fort différent : cela peut former une bonne liqueur, mais ce n'est point du Curaçao.

Ensuite, il paroît que, même en employant les véritables zestes du fruit, qui ne croît que dans l'île de Curaçao, l'on n'est pas toujours sûr de réussir. Il y a des proportions assez difficiles à rencontrer, pour que le degré d'amertume que doit avoir cette liqueur, n'offre rien de désagréable, et soit bien combiné avec son parfum.

Le Curaçao a pris son origine dans la Flandre, c'est-à-dire, à Tournay, à Bruxelles, à Douay, etc. et c'est encore là qu'on le fabrique le mieux. La proximité de la Hollande, qui permet de tirer de la première main les zestes, l'application que l'on y apporte dans la fabrication de cette liqueur, et la grande consommation qui s'en fait dans le pays, sont les causes de cette supériorité.

Parmi tous les Curaçao flamands, on doit surtout distinguer celui de

M. Vercamen-Montois, Négociant en eaux-de-vie et liqueurs, à Douay; il en a une fabrique très-considérable, dont il fait des envois dans toutes les parties de l'Europe. Il s'est appliqué depuis long-temps à perfectionner cette liqueur, et il y est si bien parvenu, qu'au jugement de notre Jury dégustateur, son Curaçao l'emporte sur tous ceux qu'on nous a fait passer jusqu'à ce moment. Il a le parfum du fruit dans le plus haut degré, son amertume est très-agréable, et l'on peut dire que c'est, sous tous les rapports, une excellente liqueur. Nous engageons donc tous les bons Gourmets à s'en pourvoir dans cette belle fabrique; ils auront sujet de s'en applaudir.

Le bon Curaçao est d'autant plus salutaire, qu'il n'attaque point les nerfs comme beaucoup d'autres liqueurs, que son amertume le rend ami de l'estomac, et propre à favoriser la digestion; son parfum récrée agréablement les esprits, et le rend un très-bon céphalique. On peut donc, non-seulement en boire avec confiance après le repas; mais les personnes qui sont dans l'usage de

commencer leur journée par un verre de liqueur, feront bien de donner la préférence à celle-ci. Elle abat les fumées du cerveau, et précipite les flegmes et les glaires qui, la nuit, s'amassent dans la gorge. C'est donc tout à la fois un remède, et une jouissance; et l'on trouve trop rarement l'occasion de satisfaire en même temps sa santé et son palais, pour qu'on ne s'empresse pas de la saisir, en faisant un usage habituel du Curaçao de M. Vercamen-Montois, de Douay.

DE LA MANIÈRE DE CRÉER DES OEUFS MONSTRUEUX.

Le Rôti sans pareil dont nous avons donné la recette dans notre cinquième Année (1), paroît avoir obtenu un grand succès; presque tous les Journalistes qui ont rendu compte de ce volume, ont reproduit cet article, et lui ont accordé de grands éloges. La sensation qu'il a produite, au moyen de cette double

---

(1) *Voyez* la cinquième Année de l'*Almanach des Gourmands*, page 239.

publicité, auroit été pour nous un sujet d'étonnement, si nous ne savions par expérience, que les meilleurs articles de notre Almanach ne sont pas ceux qui ont eu le plus de vogue. Celui-ci, par exemple, n'est guère qu'une niaiserie aiguillonnée par quelques petits traits de satire, et qui ne peut guère avoir d'utilité; car il est bien difficile de mettre en pratique une semblable recette.

Quoi qu'il en soit, elle paroît avoit réjoui un amateur qui ne s'est fait connoître à nous que sous le nom de *Gastronomophile*, et qui, pour nous payer en quelque sorte du plaisir que nous lui avons procuré, nous en a fait passer deux autres, qu'il dit avoir apprises d'un Saxon, il y a une trentaine d'années. Nous allons les faire connoître successivement; il sera aisé à quelques-uns de nos Lecteurs d'éprouver ces secrets, et s'ils les trouvent d'une exécution agréable et facile, d'en enrichir un entremets qui aura été précédé par notre Rôti sanspareil.

Si donc, quelqu'un veut procréer un Œuf d'une grosseur plus ou moins

monstrueuse, voici comment il doit s'y prendre pour y parvenir, nous ne dirons pas sans le secours d'aucun animal vivant; car s'il est permis de faire un livre avec d'autres livres, il doit être plus licite encore de composer un Œuf avec d'autres Œufs.

Vous casserez d'abord deux, trois, ou quatre douzaines d'Œufs, plus ou moins, selon la grosseur de celui que vous voulez procréer, et vous mettrez séparément les jaunes et les blancs. Vous prendrez une vessie de cochon parfaitement bien lessivée, nettoyée et purgée de toute sa mauvaise odeur, et dont la capacité soit égale au volume de tous vos jaunes, que vous verserez dedans. Cette opération faite, et la vessie bien liée par le haut, afin que l'air n'y pénètre point, vous la suspendrez dans un chaudron rempli d'eau bouillante, et l'y laisserez le temps suffisant pour que ces jaunes ne formant plus qu'une masse, se soient tout à fait durcis dans ce bain-marie.

Vous retirerez de la vessie, qu'il faut couper, cette masse qui a pris, grâce à la rondeur du vase, la forme

d'un OEuf; on verse ensuite dans une vessie beaucoup plus grande que la première, les blancs mis à part, et l'on y introduit l'OEuf jaune, qui, par sa pesanteur spécifique, demeurera suspendu au milieu de cette masse glaireuse. Après avoir fortement lié par la partie supérieure, cette seconde vessie, on la plonge entièrement, et on la fixe suspendue dans un grand vase rempli d'eau bouillante; on l'y laisse jusqu'à ce que les blancs, qui recouvrent entièrement le jaune, soient parfaitement durs. On fend ensuite cette vessie, on en retire un OEuf artificiel, et on le sert sur un lit végétal ou sur une farce de volaille ou de gibier appropriée. En recommençant plusieurs fois cette opération, ou en se procurant un assez grand nombre de vessies, on peut multiplier ces OEufs, et en faire un entremets digne de Gargantua; car il est facile de voir que cet OEuf peut surpasser en grosseur tous ceux connus sur le Globe. Mais pour que la cuisson réussisse, et que cette composition ait parfaitement la forme d'un OEuf, il faut que la capacité de la vessie soit dans un rap-

port très-exact avec le volume des jaunes et des blancs.

Lorsque cet OEuf ou ces OEufs sont sur la table, on s'amuse à faire deviner aux convives à quel genre d'oiseau ils appartiennent; et si le procédé a été bien exécuté, cette demande ne laissera pas que d'en embarrasser quelques-uns.

D'UNE MÉTHODE POUR TEINDRE EN ROUGE LES ÉCREVISSES VIVANTES.

De tous les testacées que notre sensualité va chercher au fond des mers, des fleuves, des lacs, des rivières ou des ruisseaux, pour les introduire sur nos tables, l'Ecrevisse est sans contredit le plus utile, le plus agréable et le meilleur. Il n'est aucun poisson de mer du même genre que l'on puisse lui comparer. Bien plus délicate que le homard, bien plus parfumée que la salicoque, elle a une saveur qui lui est particulière et qui plaît à tous les goûts. L'Ecrevisse est d'ailleurs d'une grande ressource en cuisine; car non-seulement on sert les belles, cuites au court bouillon, à l'entremets, où elles forment un

des plus beaux buissons ardens qui puissent parer une table ; non-seulement les moyennes sont introduites avec succès dans toutes les garnitures, soit de Têtes de veau du Puits-Certain, soit de Chambords, soit de pâtés chauds, soit de vol-au-vent, soit de mille entrées dont elles servent à diversifier le coup-d'œil, et à relever le goût ; mais encore celles que leur exiguité empêche de se faire voir en nature, passant du mortier dans l'étamine, rendent un jus précieux, dont on fait d'excellens coulis. Ces coulis identifiés avec les bisques, les potages, et même dans de certaines entrées et de certains entremets, y apportent une saveur incomparable. Un bon coulis d'Ecrevisses est digne de la table des Dieux.

Mais il ne s'agit point ici de passer en revue toutes les admirables propriétés de cet humble testacée, qui du sein des plus foibles ruisseaux, monte sur les plus grandes tables, où il est toujours parfaitement bien accueilli, malgré son humble origine : nous en ferons quelque jour le sujet d'un article à part. C'est une dette que la reconnoissance nous fait un devoir

d'acquitter, et nous espérons ne pas mourir insolvables : il est question seulement aujourd'hui d'indiquer un moyen pour faire paroître morte une Ecrevisse bien vivante, en lui donnant exactement la livrée de celles qui ont passé sur le feu.

Il ne s'agit que de choisir une ou plusieurs Ecrevisses bien vives, et de leur passer sur l'écaille, à l'aide d'un pinceau, et à plusieurs reprises, de l'acide nitrique ou sulfurique un peu affoibli, tel, par exemple, que de l'eau forte. On prend garde qu'il ne s'en introduise sous l'écaille, parce que cet acide, en corrodant les chairs de l'animal, pourroit le faire mourir. La propriété de ces acides est de changer en un rouge très-vif, la couleur noirâtre de l'Ecrevisse.

Cette opération étant faite, il est facile d'en deviner les résultats. On place l'Ecrevisse ou les Ecrevisses que l'on vient d'habiller ainsi, au milieu d'un buisson d'Ecrevisses cuites, qui sont de la même couleur, et cela, au moment de les servir. A peine le plat est-il sur la table, qu'au grand étonnement des convives, on voit les Ecrevisses préparées, sortir du

du sein des morts, et se promener gravement sur les corps de leurs défuntes sœurs. Ceux qui ne sont point au fait de cette espiéglerie, croient que tout le buisson est composé d'Ecrevisses vivantes, et s'affligent déjà de n'en pouvoir manger. Mais ils sont bientôt rassurés en voyant les autres rester immobiles. Celles qu'on a peintes peuvent être réservées pour une autre représentation.

L'amateur qui nous a communiqué ce secret, s'apitoye avec raison sur le supplice que nos cuisiniers font souffrir aux Ecrevisses, en les faisant cuire à petit feu, à peu près comme l'Inquisition fait rôtir les Hérétiques. Il voudroit qu'on les plongeât tout de suite dans l'eau bouillante, afin d'abréger leur tourment; et nous n'y voyons pas d'inconvénient. Il se récrie aussi contre l'usage où l'on est, en France, d'écailler les carpes et les anguilles vivantes, ce qui doit les faire horriblement souffrir. Il assure qu'en Allemagne, on sert tous les poissons avec leurs écailles, et que même les Gourmets de ce pays sucent avec volupté la matière onctueuse qu'elles renferment. Cela

peut être praticable pour les poissons que l'on cuit au bleu ; mais il faut nécessairement écailler ceux que l'on apprête d'une autre manière. Il ne s'agit donc que de les tuer avant de les écailler, et les cuisiniers humains n'y manquent jamais. C'est ainsi que l'on faisoit souvent à certains criminels la faveur de les étrangler avant que de les rompre.

DU SECOND DÉJEUNER.

Lorsqu'on dînoit à Paris à deux ou trois heures (1), et que l'on y

---

(1) Ce n'est que vers la fin de 1789, que ce régime a changé, et que l'on a reculé le dîner jusqu'à quatre, cinq, et même six sept heures. Par suite des massacres des 5 et 6 octobre, que plusieurs de ses membres avoient organisés, l'Assemblée, dite Constituante, ayant transféré à Paris le siége de son pouvoir, il fallut régler les repas sur l'heure de ses séances, qui ne finissoient souvent qu'à quatre ou cinq heures. Dès lors le dîner fut considérablement reculé, le souper disparut, et les déjeûners à la fourchette prirent naissance, parmi ceux qui donnoient alors le ton. C'est ainsi que trois ou quatre cents mauvais avocats de pro-

soupoit à dix, l'on n'avoit pas besoin d'y déjeûner solidement, et l'usage de la viande étoit, parmi les gens comme il faut, inconnu à ce repas, qui même n'en portoit pas le nom, puisqu'il ne se composoit que d'alimens liquides, tels que du thé, du café, du chocolat, des bavaroises, etc. accompagnés de petits pains ou de quelques rôties. Mais depuis que le dîner a été reculé jusqu'à l'heure où nous le voyons aujourd'hui, il a fallu nécessairement faire un repas du Déjeûner; car une tasse de café ou de chocolat ne suffit point pour soutenir pendant une matinée de huit à dix heures un homme qui n'a point soupé. Dès lors le cuisinier qui, jusqu'à ce moment, avoit été entièrement étranger aux Déjeûners,

---

vince changèrent tout à coup nos mœurs et nos habitudes les plus sacrées. Lorsqu'ils imaginèrent ensuite les séances du soir, ils s'y rendoient en sortant de table, et encore échauffés par le vin et la bonne chère. La plupart des Décrets désastreux, et l'on en compte beaucoup, ont été rendus dans ces séances du soir, qui se prolongeoient quelquefois fort avant dans la nuit.

en est devenu le principal personnage, et ce repas, dans beaucoup de maisons, ne diffère du dîner, que parce qu'on le sert en ambigu, et qu'on se met à table à midi ou une heure, au lieu de cinq ou six.

Nous avons, dans la première Année de cet Ouvrage, donné un aperçu (1) des Déjeûners à la fourchette, et laissé même échapper, en passant, une espèce de menu, pour en former un dans le bon genre. Mais c'est un Déjeûner de cérémonie, et non un Déjeûner habituel. C'est la relation d'un Déjeûner prié, et non d'un Déjeûner de famille; enfin c'est le tableau d'un Déjeûner fort dispendieux, par le choix et la nature des pièces qui le composent, et qui viennent presque toutes du dehors; car nous avons fait concourir à la confection de ce Déjeûner, les meilleurs artistes et les premiers négocians en bonne chère de la Capitale. En effet, en lisant cet article, il est facile de voir que l'on ne pourroit don-

---

(1) *Voyez* page 59 et suivantes, de la première Année de *l'Almanach des Gourmands*, troisième édition.

ner un tel repas sans y faire intervenir les Hardy, les Corps, les Rouget, les Le Sage, les Le Blanc, les George, les Prévost, les Cauchois, les Labour, les Corcellet, les Chevet, les Oudard, les Le Noir, les Mazurier, en un mot, tous les grands hommes de bouche dans tous les genres.

Dans la seconde Année de cet Almanach, en passant en revue les Quatre parties du Jour d'un Gourmand, nous nous sommes arrêtés avec complaisance sur le Déjeûner (1), et nous en avons traité méthodiquement. Mais nous avons laissé de côté les Déjeûners à la fourchette dont nous avions parlé dans notre premier volume, pour nous occuper presqu'uniquement des Déjeûners chauds d'autrefois, qui sont même encore ceux de beaucoup de Gens de Lettres, et même de gens du monde restés fidèles aux anciens usages, ou dont l'estomac n'a pu s'accommoder du régime actuel. Dans cet

---

(1) *Voyez* l'article intitulé *du Déjeûner*, page 41 et suivante, de la deuxième Année de *l'Almanach des Gourmands*, seconde édition.

article, nous avons recommandé comme salutaire, stomachique, et même aphrodisiaque, le bon chocolat, et surtout le Chocolat analeptique, au salep de Perse, de M. De Bauve, l'un des meilleurs fabricans de la Capitale, et dont la renommée flaire aujourd'hui comme baume dans toute l'Europe.

Nous tenons encore aux bons principes que nous avons énoncés dans cet article sur le Déjeûner. Mais depuis lors, le moment des dîners ayant encore été reculé au moins d'une heure et demie, nous sommes forcés de reconnoître l'insuffisance du thé, du café, et même du chocolat pour l'attendre; cependant, comme nous ne voulons point que l'on en abandonne l'usage, nous conseillons de faire avec l'une de ces préparations, surtout avec la dernière, un premier Déjeûner qu'on appellera, si l'on veut, un Déjeûner préparatoire, et que l'on prendra solitairement à neuf heures du matin, et presque sans interrompre son travail. L'appétit d'un homme qui n'a point soupé, est déjà très-éveillé à cette heure-là, et ce Déjeûner suffira, sinon pour le

satisfaire, au moins pour l'appaiser, et lui donner les moyens d'attendre le second Déjeûner; car dix tasses de thé à la crême, six tasses de café au lait, ou quatre tasses de chocolat, le tout accompagné de biscotins de Bruxelles, rôties au beurre, petits Pains de la rue Dauphine, ou Flûtes de Rouget, peuvent tout au plus lubrifier le palais d'un Gourmand, et disposer son estomac à recevoir quelques heures plus tard un repas plus solide. Nous disons repas, parce que le second Déjeûner, ne le fît-on qu'en famille, et même tout seul, en est un véritable.

Ce Déjeûner, ainsi que nous l'avons dit, se sert à midi ou une heure au plus tard, parce que la Bourse s'ouvrant à deux heures, ne permet pas de le reculer davantage. Il se compose ordinairement de quelques reliefs du dîner de la veille, susceptibles d'être mangés froids, ou *déguisés* sous des formes nouvelles; car le mot *réchauffé* doit être banni du dictionnaire gourmand. Ainsi, des reliefs d'une volaille ou de gibiers rôtis, l'on composera une salade ou bayonnaise ou un aspic bien froid. Un

carré de veau, s'il est présentable, reparoîtra froid, mais surmonté d'une excellente gelée bien transparente, et par conséquent bien clarifiée. Comme le mouton ne doit jamais être servi froid sur une table délicate, on fera des reliefs de l'éclanche une bonne émincée, soit aux laitues, soit aux concombres, soit à la chicorée, selon la saison. D'une vieille fricassée de poulets ou de pigeons, on composera une marinade toute neuve ou un bon friteau; un salmi, des reliefs d'un perdreau, d'une bécasse ou d'un canard; une capilotade, de la carcasse d'une dinde, dont les cuisses reparoîtront sur un lit d'oignons en sauce Robert. On reproduira, sous la forme de blanquette, les débris d'un rôti de veau, qui ne seroit pas présentable dans son entier. On fera des beignets, d'une crême ou d'un plat d'œufs au lait auxquels on n'auroit pas touché; des boulettes, avec les petits débris de volailles qui ne seroient pas susceptibles d'un autre déguisement, etc., etc. C'est ainsi qu'un cuisinier habile, dénaturant tous les mets de la veille, leur fait prendre des formes si étrangères,

qu'il seroit impossible aux convives même de ce dîner, d'en reconnoître la moindre partie dans le Déjeûner du lendemain.

Le second Déjeûner ne se compose cependant pas tout entier de ces mets retournés ; il y faut nécessairement admettre quelques pièces neuves, et de nature à caractériser ce repas, telles que des côtelettes de mouton sur le gril, panées ou au naturel, ou sautées au beurre ; des rognons également sur le gril, avec une petite sauce piquante ; des saucisses, du boudin blanc, une andouille, des pieds de cochon farcis aux truffes, ou simplement à la Sainte-Menehoult ; une bonne selle de mouton à la braise, à la chicorée, aux navets, en hoche-pot, en haricot, glacée, en terrine, ou aux concombres, selon la saison. Une selle de mouton bien apprêtée est une excellente chose, et ce mets a reçu un nouveau prix de la préférence que lui donne un *très-éminent personnage*, qui s'en fait servir une tous les jours à son Déjeûner. Quant aux légumes, ils doivent aussi être tout neufs ; car il en est

peu (si ce n'est les salsifis que l'on peut resservir frits, etc.) qui puissent supporter une transmutation. Au reste, l'entremets est la plus foible partie d'un Déjeûner. Il ne s'y trouve en quelque sorte que pour mémoire. Le dessert y fait aussi une très-médiocre figure, il ne sert qu'à dégraisser les dents. On termine ce Déjeûner par une tasse d'excellent café, soit à l'eau, soit à la crême, et quelques verres de liqueur et de marasquin.

En se conformant à ces instructions, on pourra faire tous les jours un second Déjeûner très bon et très-solide, qui ne sera pas fort dispendieux, et auquel on pourra même, sinon prier, au moins retenir quelques amis. Mais il est essentiel d'avoir un excellent cuisinier, parce qu'eux seuls savent tirer parti de tout, pratiquer avec adresse et facilité le grand art des déguisemens, et vous faire manger jusqu'à quatre fois le même plat sous des noms divers et sous des formes différentes. Un cuisinier vulgaire dédaigne ce genre de travail, parce qu'il ne sait point s'élever à sa hauteur; il laisse ainsi perdre,

ou abandonner aux valets, une foule de choses qui pourroient reparoître avec honneur sur la table des maîtres. Un grand artiste, qui prend toujours en main les intérêts de son patron, apporte au contraire tous ses soins à tirer de tout le meilleur parti possible. Il mettra tout autant de zèle à retourner un vieux dîner en Déjeûner, qu'à créer un repas tout neuf; et la difficulté d'y réussir, ajoutant à l'ardeur de son zèle, il déploiera, dans cette occasion, toute l'étendue de son savoir-faire, et ne croira pas déroger en exerçant le grand art des métamorphoses. Heureux l'Amphitryon qui, possédant un tel artiste, sait en apprécier toutes les bonnes qualités, et qui, rendant justice à son mérite, le traite plutôt en ami qu'en serviteur!

MOYEN DE CONSERVER AUX PÊCHES LEUR FRAÎCHEUR ET LEUR ÉCLAT.

Il est reconnu depuis long-temps que notre climat ne produit aucun fruit, qui, pour la beauté de ses formes, la finesse de sa peau, la délicatesse de sa chair, le parfum de son jus, et sa salubrité, soit comparable à la Pê-

che. Elle a de plus l'avantage d'offrir avec une jolie femme un grand nombre de similitudes. En considérant avec attention un de ces fruits de la plus grosse espèce, on reconnoît aisément dans ses formes arrondies, celles qui plaisent le plus à un œil amoureux. Sa peau douce et vermeille, veloutée, diaprée de mille couleurs dont toutes les nuances sont fondues avec une harmonie que l'art ne sauroit imiter, est le portrait fidèle d'un teint, tel qu'il sort à quinze ans des mains de la Nature. Sa pulpe fraîche, blanche, et ferme quoique juteuse, nous rappelle ces carnations si séduisantes et si belles, ces chairs que recouvre une peau douce et transparente, qui double le prix des appas même qu'elle semble voiler, et qui sont un des charmes les plus attrayans de la jeunesse unie à la beauté. Enfin, il n'est pas jusqu'au noyau de la Pêche, qui ne puisse fournir encore des termes à cette anacréontique comparaison. Il est la vivante image du cœur de ces femmes insensibles que rien ne sauroit émouvoir, et qui n'ont jamais ressenti le doux besoin d'aimer.

Il est donc bien démontré qu'une belle Pêche nous donne la plus parfaite idée d'une femme charmante ; c'est en vain que dans les autres productions de la Nature on en chercheroit une plus ressemblante image. On y trouve à la fois et le teint de Madame Henry-Belmont, et le velouté de Mademoiselle Emilie Contat, et les formes arrondies de Mademoiselle Arsène, et les jolies protubérances de Mademoiselle Betzi, son aimable sœur, et l'éclat séduisant de Madame Giacomelli, et la bouche de rose de Mademoiselle Mars, et la fraîcheur de telle autre Demoiselle ou Dame que nous laissons à nos Lecteurs le soin de nommer. Quant au noyau, il se rencontre, hélas! dans le cœur de toutes celles, que tout homme qui a passé trente ans, voudroit attaquer, sans le secours du Dieu à qui rien ne résiste. Pourquoi faut-il que, dans ce siècle pervers, Plutus soit, auprès du beau sexe, la plus puissante des Divinités? Les cachemires, l'or et les diamans, font plus de conquêtes, triomphent de bien plus de rebelles, que l'amour et l'esprit; et c'est aujourd'hui plus que

jamais, que l'on peut répéter avec le bon, l'inimitable La Fontaine (qui, avec toute sa naïveté, connoissoit si bien les femmes) :

La clef des coffres-forts et des cœurs, c'est
la même ;
Que si ce n'est celle des cœurs,
C'est du moins celle des faveurs.

Or, dans le siècle où nous vivons, tous les hommes sont des Bartholomée, ils vont droit au solide ; et persuadés que posséder c'est jouir, ils s'embarrassent peu d'être aimés d'une femme, pourvu qu'ils l'ayent.

Mais laissons là cette morale peu consolante, et revenons à notre sujet.

Si la Pêche a tout l'éclat de la beauté, elle en a aussi toute la fragilité ; et cet éclat que nous admiront, que nous envions, que nous appétons, qui nous ravit, nous attire et nous charme, passe plus vîte encore que celui d'une jolie femme, tout fugitif qu'il soit. Il est démontré qu'une fille de quinze ans conserve sa fraîcheur encore plus long-temps qu'une Pêche, quoiqu'à vrai dire,

cette fraîcheur passe presqu'aussi vîte qu'une Ombre heureuse (1).

Ce seroit sans doute un admirable secret, que de savoir fixer, comme on a trouvé le moyen de fixer le pastel, la fraîcheur du teint des femmes, et de leur rendre à trente ans le visage qu'elles avoient à quinze. Il ne nous appartient pas de chercher ce secret, si tant est qu'il existe; car nous le croyons tout aussi difficile à trouver que la pierre philosophale. Il est vrai qu'il seroit plus précieux encore.

---

(1) Le fard, le blanc, le rouge, et la plupart des cosmétiques, sont autant d'ennemis de la fraîcheur, du velouté et même de l'éclat d'un beau teint. Ces préparations ne le remplacent jamais, et peuvent, tout au plus, le recrépir. Qu'on y joigne la vie sédentaire, les bals, les veilles, le feu des passions, les tourmens de l'amour, de la jalousie, ceux même de la coquetterie, et l'on cessera de s'étonner de ce qu'une demoiselle de seize ans a souvent perdu, à Paris, toute sa fraîcheur, même lorsqu'elle possède encore sa virginité. De tels exemples, bien médités, devroient corriger mieux qu'une leçon de morale; mais le torrent de l'exemple et le goût du plaisir entraînent, et l'on se trouve vieux à vingt ans, sans même que le cœur ait joui.

Nous ignorerions même encore celui de conserver aux Pêches un semblable avantage, si un Gourmet distingué n'avoit pris la peine de nous l'adresser tout exprès de Genève, dans une lettre qu'il auroit bien dû prendre le soin d'affranchir, afin d'être sûr qu'elle arriveroit jusqu'à nous ; car ce n'est que par l'effet d'un pur hasard qu'elle nous est parvenue.

Quoi qu'il en soit, nous allons donner ici sa Recette, mais sans prétendre la garantir. Si nos occupations nous l'avoient permis, nous en eussions fait l'essai dans la saison des Pêches. Elle est aujourd'hui passée ; il nous faudroit attendre six mois pour y procéder, et six autres encore pour la communiquer au Public. Nous ne voulons pas reculer jusque-là le plaisir de nos Lecteurs, et nous leur laisserons à eux-mêmes celui de se livrer à cette expérience. Nous osons même les y engager au nom de l'art, et pour l'intérêt de leurs propres jouissances.

Si cette recette est praticable pour la Pêche, il sera facile d'en faire l'application à plusieurs autres fruits juteux, et l'on pourra par ce moyen

conserver dans toute leur fraîcheur, les cerises, les abricots, les prunes, et faire régner Pomone sur nos tables, avec autant d'éclat au Carnaval que dans la Canicule. Il ne s'agira que de masquer ces fruits en temps utile, et de les démasquer selon le besoin.

Commencez par cueillir avec précaution, et par un temps sec, les plus belles Pèches, et choisissez de préférence celles qui sont bien exposées au soleil. Il est essentiel qu'elles ne soient ni maculées, ni froissées, mais dans leur pleine maturité, et prêtes à être mangées. Avant cette récolte, vous avez fait faire par un tourneur, un grand nombre de boules de bois dur, rondes, et d'une grosseur égale à celle des plus belles Pêches; mais cependant de différens diamètres, les Pèches n'étant jamais bien égales. Après avoir enduit ces boules avec de très-bonne huile d'olive, vous verserez dessus, lentement, mais également, de la belle cire jaune en fusion, de manière que votre boule en soit entièrement recouverte de l'épaisseur d'une ligne. Lorsque cette cire sera refroi-

die, vous couperez avec un couteau bien affilé, frotté d'huile, et un peu chaud, cette caloite en deux hémisphères égaux, dans lesquels vous renfermerez une Pèche à la place de la boule de bois. Vous souderez ensuite parfaitement la jointure de ces deux hémisphères avec de la même cire fondue, et vous égaliserez cette soudure avec la lame du couteau, chauffée convenablement.

Vous réitérerez cette opération autant de fois que vous aurez de Pèches à conserver, en proportionnant toujours la capacité des boîtes de cire à la grosseur des Pèches, de manière qu'il y ait le moins de vide possible entre le contenant et le contenu. Vous les rangerez ensuite, avec précaution et délicatesse, sur les tablettes d'un fruitier bien exposé.

Lorsque vous voudrez servir ces Pêches, il suffira de les retirer de leurs enveloppes, en les dessoudant avec précaution, afin qu'elles puissent servir encore l'année suivante. Vous trouverez les Pèches aussi vermeilles, aussi juteuses, aussi fraîches, aussi belles, aussi bonnes enfin, qu'au moment où vous les avez cueil-

lies. Vous les dresserez sur une assiette ; et si c'est dans le cœur de l'hiver, cette assiette sera à coup sûr le plus rare ornement de votre dessert.

Nous ne devons pas dissimuler que, pour réussir, cette opération exige beaucoup de soin, de temps et d'adresse ; mais son résultat sera si honorable et si satisfaisant, qu'il empêchera de regretter les momens que l'on y aura consacrés. On peut d'ailleurs faire exécuter ces espèces de calottes par un cirier intelligent (M. Bourjot, par exemple) ; et si cette méthode étoit adoptée, on trouveroit chez eux des calottes à Pêche, toutes faites, qui reviendroient même à beaucoup meilleur compte que celles qu'on couleroit chez soi. Mais si l'on persiste à les faire établir dans sa maison, nous pensons qu'en raison de la patience, de la délicatesse et de la dextérité qu'exige un semblable travail, on doit en charger des femmes de préférence à tous autres. C'étoit bien là une occupation de Religieuses, et elles s'en seroient acquittées à merveille. Que de pertes la friandise a faites, à la destruction

de ces paisibles asyles de l'innocence, de l'adresse et de la vertu ! Où retrouver maintenant le vrai sucre tors de Poissy ? le bon sucre-d'orge de Moret ? la marmelade de fleurs d'orange de Lyon ? les olives farcies d'Aix en Provence ? les gâteaux d'amande et le jus de réglisse blanc des Feuillantines de Paris ? etc. etc. et tant d'autres excellentes choses, dont la confection exigeoit une propreté, une adresse, et des soins recherchés et minutieux, qu'on ne sauroit attendre des fabricans ordinaires ? Aussi toutes ces chatèries ont disparu de la surface de l'Empire Gourmand, et les friands de notre âge pourront seuls en donner une idée à la génération qui s'élève.

DES CERISES BLANCHES DE VILLEBOUZIN.

Si le grand Lucullus, ce digne patron des riches Gourmands, s'étoit borné à faire la chère la plus délicate et la plus somptueuse dont l'histoire d'aucun Peuple fasse mention, il jouiroit sans doute d'une grande renommée ; mais son nom

seroit prononcé avec plus d'admiration que de reconnoissance. On loueroit en lui le plus magnifique Amphitryon qui ait jamais existé dans les quatre parties du Monde ; on se récrieroit sur les prodiges de sa munificence, sur la manière admirable dont il avoit réglé sa maison, en sorte qu'un seul mot, et deux ou trois heures, suffisoient à ses Officiers de bouche pour préparer l'un de ces repas remarquables par leur abondance et leur délicatesse, qui devoient faire l'étonnement de tous les siècles à venir, après avoir fait celui des plus grands personnages de l'ancienne Rome. On admireroit sans doute les hautes conceptions gourmandes d'un homme qui avoit soumis la Terre, les airs, les mers et les fleuves à l'empire de sa sensualité; qui, d'un signe, faisoit accourir leurs plus précieux habitans jusque dans sa cuisine, où des artistes habiles leur faisoient subir les plus étonnantes métamorphoses, et les préparoient avec une supériorité dont il ne nous reste que le souvenir. Enfin, on loueroit, sans doute, le bel emploi que ce Hé-

ros de la gourmandise, dont le nom seul rappelle la richesse unie à la magnificence, fit de son immense fortune ; mais on borneroit à des louanges stériles, le sentiment que son nom fait naître en nous, s'il s'étoit lui-même borné à être le plus riche Gourmand de l'Univers.

Mais Lucullus, en transportant du royaume de Pont à Rome, l'arbre qui produit les Cerises, et en le naturalisant en Italie, de manière à l'y rendre en peu d'années indigène, s'est acquis les droits les plus étendus et les plus sacrés sur notre éternelle reconnoissance. La culture du cerisier, qui fut le plus bel ornement des triomphes de cet illustre Romain, ne tarda pas à se répandre, d'abord dans les Gaules, ensuite dans presque toute l'Europe, dont il devint ainsi le bienfaiteur. On ne sauroit manger une Cerise sans songer à Lucullus, et c'est le premier nom romain (après celui de Ponce-Pilate) que les Gourmands apprennent à balbutier à leurs enfans.

En effet, quel fruit plus sain, plus abondant, plus généralement

répandu que la Cerise ? Ses espèces sont innombrables, et depuis le gros gobet de Montmorency jusqu'au plus petit bigarreau, il existe une foule d'intermédiaires qui ravissent nos yeux par leur éclat, et notre palais par leur saveur.

Dans notre chapitre des Fruits (1), nous nous sommes assez étendus sur les diverses espèces de Cerises, et sur les préparations qu'elles fournissent à l'habileté du cuisinier, du pâtissier, du confiseur, de l'officier et du distillateur, pour nous dispenser d'y revenir aujourd'hui. Mais nous devons dire un mot des Cerises blanches, dont nous n'avons point parlé dans cet article, parce que nous ne les connoissions point encore alors.

Ces Cerises, dont la peau est d'un blanc jaunâtre, nuancé de couleur de rose, charment l'œil d'abord par cette variété ; mais ce n'est pas là leur unique avantage, elles ont un

---

(1) *Voyez* page 27 de la troisième Année de *l'Almanach des Gourmands*, deuxième édition.

goût qui, pour ne ressembler en rien à celui de toutes les espèces de Cerises connues, n'en est pas moins excellent. Il seroit très-difficile de définir cette saveur, qui tient tout à la fois de celle du muscat, de la pèche et de la Reine-Claude; leur pulpe est beaucoup plus sucrée que celle des Cerises rouges, sans cependant avoir le goût fade de la guigne; elles embaument le palais d'une manière délicieuse, et la titillation qu'elles produisent sur les houppes nerveuses et sensitives de cet organe du goût, cause un plaisir inexprimable, une sensation qu'il est vraiment impossible d'exprimer.

Les Cerises blanches sont encore fort rares à Paris, et l'on n'en trouve que chez les gros fruitiers de la Halle, mais en très-petite quantité; elles ont l'avantage, après avoir été cueillies, de se conserver bonnes, beaucoup plus long-temps que les autres; et au bout de huit jours, elles sont encore excellentes.

Les Cerises blanches qui ont été soumises, le 21 juillet dernier, au jugement de notre Jury dégustateur, et qui nous ont fourni le sujet de cet ar-

ticle, provenoient du domaine de Villebouzin, situé à une lieue de Longjumeau, sur la route d'Orléans. Cette terre de promission, où croissent dans un site enchanteur, d'excellens fruits de toute nature, appartient à l'aimable M. Chagot, qui joint au titre de Vice-Président du Jury dégustateur, et d'excellent Amphitryon rural, les qualités d'un très-bon Agronome. Il n'épargne rien pour que les productions de son domaine acquièrent tout ce qui peut les rendre dignes des meilleures tables, et nous aurons sans doute encore occasion, dans le cours de cet Ouvrage, de leur rendre, ainsi qu'au propriétaire, de nouveaux hommages.

DES CONCOMBRES DE BARBARIE, DE TRESSANCOURT.

Le Concombre, tout à la fois légume et fruit, tient une place assez importante dans la cathégorie alimentaire. Sa chair, agréable et rafraîchissante, convient aux estomacs chauds, et le moment auquel il parvient à maturité, qui est ordinairement le temps le plus chaud de

l'année, en rend l'usage doublement avantageux. Les personnes qui ont l'estomac froid et paresseux, feront bien d'en faire un usage modéré; mais il deviendra moins indigeste pour elles, en l'apprêtant avec des assaisonnemens épicés ou sinapiques, qui remédieront à ses qualités trop froides, et trop relâchantes.

Le Concombre présente assez de ressources en cuisine. D'abord, longtemps avant sa maturité, on le fait confire dans le vinaigre, et, sous cette forme, il prend le nom de Cornichon, et sert à relever un grand nombre de sauces, de ragoûts, même de parure à plusieurs poissons. Cette parure étoit beaucoup plus à la mode autrefois qu'aujourd'hui; mais les amateurs la retrouvent encore avec plaisir. Les cornichons forment un assaisonnement assez sain, très-stomachique, et qui facilite la digestion. Cependant ceux qui n'ont pas un bon estomac, doivent s'en abstenir. On les prépare supérieurement au vinaigre, dans l'excellente officine de MM. Maille et Aclocque. La Truie qui file en fait un commerce immense, et en confit chaque année

un grand nombre de barriques. Ils sont fort bien préparés, très-recherchés dans le commerce, et jouent un grand rôle dans les hors-d'œuvres d'hiver.

Le cuisiniers font, avec les Concombres, plusieurs sortes d'entrées et d'entremets. On connoît les Concombres farcis à la matelotte, qui, en raison de l'excellente farce de blancs de volailles, jambon cuit, truffes, et fines herbes, avec laquelle on les nourrit, deviennent un manger très-succulent; les Concombres farcis au maigre, qu'on remplit d'une bonne farce de poisson, et qu'on garnit d'un ragoût de laitances et de champignons; le ragoût de Concombres, qui, lié par un bon coulis de veau et de jambon, sert pour toutes sortes d'entrées aux Concombres, soit de broche, soit à la braise; les Concombres fricassés, qui sont simplement accommodés avec du bon beurre et de la crême, et liés avec des jaunes d'œuf; les Concombres en salade, qui sont très-indigestes, etc. etc.

Mais ce légume a par lui-même peu de saveur; sa pulpe, trop aqueuse, est très-peu parfumée, et il doit

presque tout son mérite aux divers assaisonnemens qu'on y met.

Cependant il existe une espèce de Concombre beaucoup meilleur que le Concombre ordinaire, avec lequel on peut faire d'excellente soupe, de très-bonnes crèmes, que l'on prépare de la même façon que les autres Concombres, mais dont la chair plus blanche, plus ferme, moins aqueuse et mieux nourrie, est aussi d'un goût bien plus fin et bien plus distingué.

Ce Concombre, qui est encore fort rare à Paris, qui même n'y existe point dans le commerce (au moins pouvons-nous assurer n'en avoir presque jamais vu à la Halle), porte le nom de *Concombre de Barbarie*, ce qui feroit croire qu'il est originaire de ce pays. Cependant Valmont de Bomare n'en fait aucune mention, ni sous ce nom, ni sous aucune autre dénomination, dans son excellent Dictionnaire d'Histoire naturelle.

Le Concombre de Barbarie est infiniment plus gros que le Concombre ordinaire, et pèse jusqu'à vingt-cinq livres. Il a exactement la

forme d'un *phallus*, et l'on ne pourroit représenter sous une forme plus imposante l'attribut du Dieu des Jardins. Son écorce est très-unie, et sa chair, d'un beau blanc, tient de la nature de celle du Concombre et du potiron ; ou plutôt elle présente un goût qui lui est particulier, une saveur fine et délicate, dont un palais exercé appréciera facilement tout le mérite. Les potages qu'on en obtient, sont très-supérieurs, pour la délicatesse, à ceux dont le potiron fait la base ; et les entremets, bien au-dessus de ceux que fournit le Concombre vulgaire. Nous n'avons point eu occasion d'en manger de farcis, soit au gras, soit au maigre, mais nous ne doutons pas qu'il ne réussisse également de ces deux manières.

L'excellent Concombre de Barbarie, qui a été soumis à l'examen de notre Jury dégustateur, le 27 octobre 1807, provenoit du joli domaine que M. Grandin, Juge au Tribunal de première instance du Département de la Seine, possède à Tressancourt, sous Orgeval, et dont nous avons déjà célébré, dans cet Ouvrage, les pommes monstrueuses,

vrais phénomènes potagers (1). Cet excellent territoire paroît destiné à produire des monstres, car nous avons encore reçu cette année, outre des pommes géantes, des poires de Catillard, qui pesoient une livre et demie ! Il paroît que la végétation y est singulièrement active ; et secondée par les soins de son aimable propriétaire, ce petit coin du Département de Seine et Oise, ne tardera pas à obtenir une place importante sur la carte Gourmande de l'Empire Français.

VOYAGES DE M. APPERT.

Nous avons eu plus d'une fois occasion de parler, dans le cours de cet Ouvrage, des légumes et des fruits que M. Appert a trouvé le moyen de conserver (2) dans toute leur sa-

(1) *Voyez* l'article intitulé des *Pommes de Tressancourt*, dans la quatrième Année de *l'Almanach des Gourmands*, page 290. *Voyez* aussi la page 338 de la cinquième Année du même Ouvrage.

(2) *Voyez* l'article intitulé des *Légumes et des Fruits en bouteille*, page 138, de la troisième Année de l'*Almanach des Gourmands*,

veur et dans toute leur bonté, de manière à nous faire manger au mois de janvier des petits pois aussi délicieux que ceux qu'on récolte au mois de mai; et dans le Carnaval, des abricots et des pêches, qui ne le cèdent guère à ceux de la Canicule. La science de M. Appert consiste dans la préparation qu'il fait subir aux diverses productions tant végétales qu'animales, qu'il conserve ainsi; car il est bien prouvé qu'il n'y mêle absolument aucune autre substance. Nous disons tant animales que végétales, parce qu'on n'a point oublié, sans doute, qu'il conserve avec la même industrie la viande, le gibier, la volaille, en sorte que, grâce à ses soins, on a son pot au feu en bouteille, aussi frais au bout de six mois, que le jour

---

seconde édition. *Voyez* aussi la page 180 de la quatrième Année, et les pages 309 et 329 de la cinquième Année. On trouvera, dans tous ces articles, des détails assez étendus sur cette admirable découverte, qui n'est point appréciée en France, autant qu'elle mérite de l'être, parce qu'elle a été faite sous nos yeux, et que l'auteur est notre compatriote.

qu'on a tué le bœuf qui l'a fourni ; il suffit de le mettre sur le feu après l'avoir tiré de sa prison, et en moins d'une heure, vous avez un excellent potage, et un bouilli très-succulent. Il en est de même des entrées et du rôti ; un salmi de perdreaux, une fricassée de poulets, sont de même par lui mis en bouteille ; et lorsqu'on veut les manger, ils sont accommodés en un instant. Enfin le lait, qui est la substance animale la plus difficile à conserver ; le lait qui s'aigrit d'un jour, souvent d'une heure à l'autre, le lait enfin, que le plus léger changement dans l'atmosphère suffit pour faire tourner, en opérant la séparation de ses parties caseuses et butireuses, M. Appert le conserve tout aussi facilement que le bouillon (1), et nous avons, grâce à lui, pris d'excellent café, au lait depuis un an en bouteille.

De tels prodiges seroient rangés dans la classe des contes de fées, s'ils n'avoient pas cent mille té-

---

(1) *Voyez* l'article intitulé *du Lait conservé*, page 291 de la cinquième Année de l'*Almanach des Gourmands*.

moins, s'ils ne se passoient point sous nos yeux; enfin, s'il n'étoit point libre à chacun de s'en convaincre en envoyant Rue du Four Saint-Honoré, n°. 12, chercher chez M. Appert une bouteille de légumes, de fruits, de lait, de bouillon, de bœuf, ou de perdreaux, à un prix très-modique.

Qui ne croiroit qu'une semblable découverte a excité en France la plus grande admiration, et qu'elle a valu à son auteur des encouragemens et des récompenses de la part de l'autorité? Il n'a au contraire rencontré de toutes parts que des obstacles, et il a fallu toute la force d'esprit et toute l'activité dont M. Appert est doué, pour parvenir à les surmonter.

Il a très-bien senti que la consommation qu'on fait à Paris de ses diverses préparations, ne suffisoit point pour alimenter son immense fabrique (1); que le Nord seul et la

---

(1) Cette fabrique existe dans un domaine que M. Appert possède à Massy, près Antony, où il a un clos de 14 arpens, parfaitement cultivé, et tout planté en arbres fruitiers et en légumes. Dans l'es-

Marine pouvoient en consommer les produits. Le Nord étant fermé par la guerre, il a donc fallu se tourner entièrement du côté de la Marine, et chercher à lui faire adopter, pour les voyages de long cours, l'usage de ses fruits, légumes, lait, bouillon, et viandes de toute espèce, objets d'un prix inappréciable en mer.

Pour y parvenir, il a profité de la saison de l'hiver, pendant laquelle sa fabrique est inactive, pour visiter nos principaux ports de mer sur l'Océan. Muni de lettres de recommandations (car il en faut toujours, même à l'homme le plus habile), il s'est rendu successivement à Nantes, à Brest, à Rochefort, à la Rochelle, à Bordeaux, etc. et là, s'adressant aux autorités compétentes, muni d'échantillons de toutes ses préparations, il en a provoqué l'examen le plus rigoureux, et tous les essais qui pouvoient en constater le mérite ou les défectuosités.

---

poir que la paix avec la Russie donneroit de grands débouchés à ses articles, il a fabriqué, en 1807, vingt mille bouteilles de pois seulement, etc.

Ces expériences ont eu lieu avec la plus grande sévérité et la plus grande publicité. Des bouteilles de pois, de fruits, de bouillon, de gibier et de lait, sont demeurées pendant six mois dans des vaisseaux en rade (à défaut d'embarcations, nulles dans les circonstances actuelles) : examinées ensuite, on a reconnu que rien n'avoit souffert, et que ce qu'elles renfermoient, étoit aussi sain, aussi bon, que le produit d'autres bouteilles prises à terre dans ses dépôts. Tout ces faits constatés par des Procès-verbaux authentiques, ne laissent plus le moindre doute sur l'excellence des procédés de M. Appert, et achèvent de prouver que ce n'est point en vain que nous avons dit, qu'un dîner préparé par lui à Paris, pourroit être mangé aux Grandes-Indes et trouvé excellent.

DES ANCHOIS.

Qui croiroit qu'un petit poisson qui n'est pas plus long que le doigt, pas plus gros qu'un goujon, et dont on ne fait presqu'aucun cas quand il est frais (car il faut bien distin-

guer l'Anchois de la sardine), joue, long-temps après sa mort, un très-grand rôle dans la cuisine, à laquelle il seroit même difficile de s'en passer dans beaucoup de circonstances? Rien n'est cependant plus véritable. C'est au soin que l'on prend de le confire au sel dans des barils, après lui avoir coupé la tête et enlevé les entrailles, qu'il doit cet avantage. Dans cette saumure, sa chair devient rouge, délicate, et tendre au point de fondre dans plusieurs sauces aussi complétement que le beurre.

Les meilleurs Anchois sont ceux de Nice et de Fréjus; mais on préfère à la foire de Beaucaire (qui est le plus grand marché de cet article, si intéressant pour les Gourmands, et dont la consommation est si prodigieuse, surtout dans nos provinces méridionales), les Anchois de Catalogne qui y sont apportés par les pêcheurs catalans : ils sont plus gros que les nôtres, et presqu'aussi délicats. On les connoît dans le commerce sous le nom d'Anchois de maille, Anchois gros poissons; ils sont plus recherchés, et par conséquent

quent plus chers que ceux des côtes de Provence et d'Italie.

Les Anchois vivent en société et nagent en troupes fort serrées. La lumière étant un attrait pour eux, les pêcheurs font usage de ce moyen pour les attirer dans leurs filets. C'est un poisson de passage, et la pêche la plus abondante s'en fait depuis le commencement de décembre jusqu'à la mi-mars, sur les côtes d'Espagne, de France et d'Italie. M. Valmont de Bomare, de qui nous empruntons ces détails, ajoute qu'on en prend aussi en mai, juin et juillet, temps où ils passent le détroit de Gibraltar, pour se rendre dans la Méditerranée. On en trouve aussi à l'ouest de l'Angleterre et du Pays de-Galles.

Les Romains, qui se connoissoient si bien en bonne chère, et qui avoient porté le luxe de la table à un degré que nous sommes bien loin d'avoir atteint, connoissoient, aussi bien que nous, le mérite de l'Anchois. Ils faisoient avec ce poisson fondu et liquéfié dans sa saumure, une sauce à laquelle ils donnoient l'épithète de très-précieuse, et qu'ils

nommoient *garum*. Cette sauce servoit d'assaisonnement aux autres poissons; elle excitoit l'appétit, et facilitoit la digestion. Telles sont, en effet, les vertus diététiques de l'Anchois, pris modérément; car l'on sent bien que les qualités âcres, irritantes et échauffantes qu'il doit au sel dont il a été pénétré, en font un aliment dont les personnes délicates, et celles dont l'estomac exige des alimens doux, doivent s'abstenir. Mangé frais, ce poisson est très-facile à digérer, et forme une nourriture très-saine; mais dans cet état, on lui préférera toujours, et avec raison, la sardine, bien plus fine, et alors vraiment exquise. La sardine, au contraire, est très-inférieure à l'Anchois, lorsqu'elle a été salée et marinée; aussi le prix en est-il bien différent.

Les Anchois se mangent quelquefois en nature, surtout aux déjeûners et en hors-d'œuvres. On les dépouille de leur principale arête, on les lave dans du vinaigre, on les coupe en filets, et on les sert dans de l'huile vierge. Mangés sur des tartines d'excellent beurre frais, c'est

un aliment fort agréable, et qui fait paroître le thé excellent.

On en fait aussi des rôties : pour cet effet, on coupe des tranches de pain d'un pouce de largeur, sur quatre de longueur. On les fait frire dans d'excellente huile; on fait une sauce avec de l'huile fine, vinaigre, et gros poivre, ciboules, câpres et échalottes, hachées très-menu; on fonce, avec, les rôties, sur lesquelles on étend les filets d'Anchois, et qu'on peut arroser ensuite, si l'on veut, d'huile vierge. C'est ce qu'on appelle des canapés aphrodisiaques, et c'est un manger des Dieux.

L'Anchois entre, comme stimulant et apéritif, dans un grand nombre de sauces, qui tirent de sa présence leurs principales vertus. Telles sont les sauces à l'allemande, à l'Anchois, aux câpres, etc.; nous nous bornerons à donner la recette de celle qui porte son nom.

La sauce aux Anchois se fait en lavant bien les Anchois dans du vinaigre; on en ôte ensuite l'arête, on les hache très-menu, et on les met dans une casserole avec un coulis clair de veau et jambon, poivre,

sel, muscade et épices fines; vous faites chauffer, réduire à consistance convenable, et lui donnez la pointe. Cette sauce sert pour le rôti.

L'Anchois joue le principal rôle dans la sauce que l'on sert avec les aloyaux rôtis et les lièvres à la broche. On la fait avec le jus de ces pièces, un peu de bouillon, Anchois hachés grossièrement, câpres, fines herbes, estragon, poivre, sel et vinaigre. Lorsque cette sauce est bien traitée, elle feroit manger un éléphant.

On fait entrer aussi l'Anchois dans plusieurs sortes de coulis, et l'on peut dire qu'il n'est déplacé dans aucune sauce piquante; car il est par lui-même une excellente épigramme.

Il résulte de cet aperçu, que l'Anchois est un auxiliaire indispensable de la bonne chère. Son corps figure à merveille au déjeûner et aux hors-d'œuvres, et son esprit se fait parfaitement sentir dans toutes les sauces où on le fait entrer. Il leur communique une saveur qui stimule l'appétit, et qui chatouille agréablement le palais.

On trouve toujours à la Truie

qui file, Rue du Marché aux Poirées, des Anchois frais et de première qualité, tant en barils qu'à la livre. Ce Magasin est renommé pour toute espèce de Salaisons et de Fruits secs.

DES FÊTES PATRONALES CHAMPÊTRES.

Lorsque la Fête d'un riche Amphitryon rural tombe dans les beaux jours, c'est une véritable jubilation pour toutes les personnes de sa société, qui joignent au sentiment de la gourmandise, celui des plaisirs champêtres; car cet événement devient alors pour les unes et les autres l'occasion d'un double triomphe. Les jardins sont mis dans leur plus belle parure, et vivifiés par une foule de spectateurs revêtus de leurs plus beaux habits, et qui en peuplent les parties les plus solitaires. La table est couverte de toutes les productions champêtres que le verger, le potager, et tous les environs peuvent fournir. L'abondance, la profusion même y règnent, il est vrai, plutôt que la délicatesse, et l'on y chercheroit vainement de l'ordre et de la symétrie.

Mais ce désordre même, cette irrégularité, cette espèce de confusion, sont autant de signes de joie et d'allégresse ; chacun se livrant au sentiment qui l'amène à cette Fête, unit ses vœux à ceux de son voisin, pour la santé et la prospérité de l'Amphitryon. Il s'inquiète peu alors si le dîner est servi sans beaucoup d'ordre, si le bon vin ordinaire y manque, si l'on n'y boit ni vins d'entremets, ni café, ni liqueurs.

Ces omissions, qui seroient des fautes graves dans toute autre circonstance, sont dans celle-ci à peine remarquées ; elles y deviennent même un sujet d'amusement. On sent bien qu'il seroit impossible d'abreuver 200 personnes en vin ordinaire des crûs de Màcon ou d'Auxerre ; de leur servir des vins de Bordeaux, de Beaune ou de Champagne ; de leur donner d'excellent café Moka, des liqueurs des îles, etc. Une fortune immense pourroit à peine y suffire, et dans une telle foule, qui met obstacle à toute surveillance, toutes ces bonnes choses seroient plutôt dilapidées que distribuées avec sagesse et égalité. Il vaut donc mieux s'en passer, que de

les voir livrées à un gaspillage inévitable.

Il est difficile aussi que, dans des réunions aussi nombreuses, chacun se connoisse, et il n'est pas rare de s'y trouver étranger à la plupart des individus auprès desquels on est assis à table. Mais cette ignorance du nom et de l'état de ses voisins, qui, dans un salon de la Capitale, seroit un motif de contrainte et d'ennui, devient, dans une telle circonstance, un nouveau sujet d'amusement. On a le plaisir de faire des connoissances nouvelles, et souvent agréables; et comme tous les cœurs sont mus par un même désir, celui de célébrer de son mieux la Fête de l'Amphitryon, ils sont ouverts aussi dans un degré égal aux effusions tendres, et disposés par conséquent à s'accueillir réciproquement avec la même aménité.

Pour se former une idée de tout ce qu'une Fête Patronale Champêtre peut offrir d'aimable et de gracieux, il faut y avoir assisté soi-même. Comme ce n'est point par des généralités que l'on peut peindre de semblables réunions, qu'il nous soit permis de

tracer le tableau de celle à laquelle nous avons assisté à Villebouzin, le 5 octobre 1806. Cette description vaudra mieux que tous les préceptes que nous pourrions établir sur cette matière.

On sait que ce château appartient au Vice-Président de notre Jury dégustateur, à l'un des premiers prototypes des Amphitryons ruraux, et qui excelle dans la manière d'user noblement d'une fortune bien acquise, et de faire, avec beaucoup de goût et d'intelligence, les honneurs d'une très-bonne maison, tant à la ville qu'à la campagne: soins dans lesquels il est merveilleusement secondé par une épouse, modèle de grâce et d'aménité, et par une famille aimable, et dont tous les membres, étroitement unis, paroissent n'avoir qu'un seul cœur et qu'une seule tête, pour aimer et pour bien recevoir toutes les personnes de leur société.

Villebouzin, que nous avons déjà célébré pour ses Cerises blanches (1),

---

(1) *Voyez* page 92 de cette sixième Année de l'*Almanach des Gourmands*.

phénomène potager, digne de toute l'attention des amateurs, est un domaine situé auprès du 11e. Mille de la route de Paris à Orléans ; il est par conséquent à une distance assez grande pour éloigner les importuns, mais les vrais amis le franchissent, même à pied, avec beaucoup d'empressement. Le château, simple, modeste, mais élégant dans cette simplicité même, offre une parfaite ressemblance avec celui de Lirias, qu'on aime tant à trouver dans l'Histoire de Gil-Blas. Comme celui-ci, il est composé d'un corps-de-logis, flanqué de quatre pavillons, qui font un effet très-pittoresque, et qui lui donnent une physionomie tout à la fois noble et riante. Mais il a, sur le château de Lirias, l'avantage d'être situé au milieu d'un parc de plus de quatre-vingts arpens, distribué en bois, en vergers, en potagers, en parterres, en prairies, en champs de blé, en canaux, en rivière, en grottes, en rochers ; et dont toutes les parties disposées avec beaucoup d'art, sont dans un parfait accord, et forment un tout, qui plaît à l'âme autant qu'à

l'œil ; le cœur, ainsi que le palais, s'y repaît sans cesse d'agréables images.

L'ensemble qu'offre ce parc, plaît à tous les goûts. L'amoureux y trouve des bosquets qui respirent la volupté et favorisent la jouissance ; le poète, des sites inspirateurs; le moraliste, des solitudes paisibles ; l'amateur de jardins, des plantations pittoresques ; le Gourmand, des canaux remplis de carpes et de brochets délicieux, des champs et des prairies doublement nutritifs; le promeneur, un espace immense, et dont l'ingénieuse distribution double encore l'étendue ; le friand, mille légumes d'une belle venue, mille fruits remarquables par leur grosseur, et distingués par leur bonté ; le chasseur, plus d'une espèce d'excellent gibier ; enfin, l'homme doué d'un odorat subtil, une collection d'orangers et d'autres arbustes à fleurs, bien capables de le réjouir. Tous les sens ont donc, dans ce parc enchanteur, chacun leur jouissance particulière, et l'on peut y goûter tous les plaisirs sensuels créés par la Nature et l'industrie, pour le bonheur des hommes.

C'est là qu'étoit le principal siége de la Fête que nous entreprenons de décrire. Elle avoit commencé, dès la veille, par une répétition générale de tous les amusemens qui devoient avoir lieu le lendemain; et par la nomination de plusieurs Commissaires, chargés, sous le nom de Maîtres des cérémonies, d'y maintenir le bon ordre, et d'en faire les honneurs. Parmi ces Commissaires, choisis dans les anciens amis de la maison, et qui se faisoient remarquer par leur zèle empressé, et leur politesse affectueuse, on distinguoit M. Nagus, ancien Commissaire-Priseur, homme aimable, excellent danseur, et recherché dans plus d'une société, pour les agrémens de son commerce, avec plus d'empressement que ne le sont beaucoup de jeunes gens.

Comme en fait de relations Gourmandes, nous avons pour usage de ne décrire que ce dont nous avons pu juger par nous-mêmes, nous passerons sous silence les amusemens de la matinée du *5*, pour ne parler que de ceux dont nous avons été témoins, en arrivant à deux heures, après une marche de quatre.

Toute la compagnie étoit en ce moment rassemblée près du grand canal, autour d'un fameux danseur de corde, qui s'exerçoit sur une corde tendue entre deux arbres de la prairie, sur laquelle il faisoit admirer sa hardiesse et son à-plomb.

On entoura ensuite, dans une autre partie du parc, des faiseurs d'équilibres et de tours de force, dont la prestesse et l'agilité excitèrent les plus vifs transports. Une femme et un très-jeune enfant exécutèrent, en ce genre, des choses surprenantes.

On vit ensuite une tourneuse, et l'on s'amusoit de très-jolis fantoccinis, lorsque le son argentin d'une cloche apéritive annonça l'heure du dîner.

Tout le rez-de-chaussée du château ne formoit qu'une salle à manger, où étoient dressées plusieurs tables, garnies d'une multitude de couverts. Les convives, au nombre d'environ cent quatre-vingts personnes, y prirent place indistinctement. De grosses pièces chaudes et froides, paroient en amphithéâtre d'immenses buffets, d'où elles passoient succes-

sivement sur les tables, au grand contentement des appétits. Ces pièces n'étoient point d'une délicatesse recherchée, qui eût été là hors de saison, mais elles étoient remarquables par une confection soignée, et par des élémens d'un bon choix. On y distinguoit surtout des casseroles de mouton au riz, capables d'honorer toutes les bonnes cuisines, et qui auroient fait les délices de Sancho Pança aux Noces de Gamaches.

Dans ces sortes de rassemblemens, où le dîner n'est en quelque sorte qu'un accessoire, on ne reste pas long-temps à table, surtout lorsque de nouveaux plaisirs appellent ailleurs les convives. On se hâta donc de la quitter, pour se rendre dans une autre partie du parc, disposée en manége. Là, un des plus habiles compagnons de Franconi exécuta, sur trois chevaux, une multitude de tours, tous plus singuliers, plus admirables les uns que les autres, et qui firent pâmer d'aise et de plaisir, la joyeuse et nombreuse assemblée; elle s'étoit accrue, depuis le dîner, de tous les habitans des campagnes environnantes, attirés par le

désir de célébrer la Fête du digne Amphitryon, et de partager les nombreux plaisirs offerts par sa munificence à tous ses voisins.

Aux exercices d'équitation, succédèrent ceux d'un bon escamoteur, qui, par les prestiges d'un art qui reconnoît aujourd'hui M. Olivier pour son professeur le plus habile (1), causa des surprises multipliées, surtout à tous ces bons villageois qui, les yeux ouverts, la bouche béante, et les mains sur leurs poches, ne pouvoient concevoir les ressorts secrets de cette magie blanche, et qui ne se lassoient point d'admirer les effets de cette merveilleuse adresse.

Pendant ces amusemens divers, et dont le nombre échappe à notre mémoire (car de petits théâtres étoient dressés dans presque toutes les allées de cette partie des jardins), une portion des assistans, et ce

(1) Son Spectacle, ouvert tous les soirs, à l'ancien Hôtel des Fermes, rue de Grenelle St.-Honoré, est un des plus curieux de Paris, et attire constamment une foule d'amateurs et de jolies femmes.

n'étoit pas la moins brillante, s'étoit répandue dans ce vaste enclos, et elle en animoit toutes les divisions, par les éclats d'une gaîté franche, naïve, et qui se communiquoit à tous les esprits.

Le retour de la nuit ramena toute la société au château, tandis qu'un grand nombre de curieux villageois étoient restés dans le parc pour jouir de l'effet d'une illumination bien ménagée, qui suppléoit au défaut du jour, sans cependant trop éblouir les yeux. Dans le salon, on exécuta un concert de famille, qui n'étoit que le prélude des autres amusemens qui nous attendoient.

Dès que ce concert, dont l'amitié fit tous les frais, fut terminé, on se rendit dans une salle de spectacle, disposée en rotonde, et décorée avec autant de goût que d'élégance. Un amphithéâtre circulaire qui en occupe toute l'étendue, offroit un ravissant coup-d'œil; toutes les femmes les plus jolies, et les plus élégamment parées, occupoient le premier rang, dont tous les hommes étoient exclus. Ce rassemblement formoit un parterre émaillé de fleurs, où

chacune sembloit disputer à l'autre de fraîcheur et d'éclat.

Le spectacle commença par une petite comédie, composée pour cette Fête, et destinée à faire briller les talens de tous les enfans de l'Amphitryon, dont chacun y remplissoit un rôle convenable à son âge, et au genre de talent pour lequel il avoit le plus de dispositions : dialogue ingénieux, musique, danse même, faisoient partie de ce joli divertissement, imaginé par M. Moreau (1), dans lequel il ne retint qu'un rôle accessoire, et où l'un des plus agréables chanteurs de l'Opéra-Comique (M. Baptiste), voulut bien donner un échantillon de sa voix harmonieuse. Ces deux acteurs furent les seuls étrangers qui parurent dans cette petite pièce; tous les autres rôles furent remplis par la famille du héros de la Fête.

A ce joli Proverbe, succédèrent

(1) Jeune auteur d'un grand nombre de jolis ouvrages, joués au théâtre du Vaudeville, et à celui des Variétés; et de plus l'un de nos agréables chansonniers de table

des tours d'équilibre, plus surprenans encore que ceux du matin ; une jolie comédie de Marivaux, et le charmant Vaudeville des Chevilles de Maître Adam ; le tout exécuté, avec beaucoup de soin et d'intelligence, par les enfans et les amis de la maison. Tous les rôles étoient si parfaitement sus, que celui du souffleur devint inutile. Il est rare que des comédiens de société fassent voir autant d'ensemble dans leur jeu.

Un feu d'artifice, composé de plus de vingt mille serpenteaux et pétards, servit d'intermède au souper ; tous les assistans y concoururent, et il fut libre à chacun d'y brûler ses manchettes. Un pareil feu est beaucoup plus amusant que la plupart de ces grandes machines pyrrhiques, montées à si grands frais, et dont l'exécution laisse toujours tant à désirer.

Un souper plus nombreux encore que n'avoit été le dîner, servi de même, et composé d'un grand nombre de pièces chaudes, pièces de four, crêmes, pâtisseries légères, etc. rappela tout le monde au rez-de-chaussée ; la joie la plus franche et la plus vive régnoit parmi les con-

vives. Ils avoient eu le temps de faire connoissance ; et à leur aimable hilarité, on les eût tous pris pour des amis de vingt ans.

Pendant ce repas joyeux, la salle de spectacle, au moyen de l'exhaussement du parterre au niveau du théâtre, avoit été métamorphosée en une charmante salle de bal. Un plancher uni et élastique donnoit de nouvelles forces aux danseurs ; un buffet bien garni leur offroit de nombreux rafraîchissemens, et un orchestre bien composé ne leur laissoit pas prendre plus de repos qu'il n'en prenoit lui-même. Aussi les contre-danses, les gavottes et les valses, se succédèrent-elles sans interruption, jusqu'à trois heures du matin, que le besoin de sommeil, bien plutôt que la satiété de plaisir, força les acteurs de cette aimable Fête d'aller occuper le lit qui leur avoit été préparé dans le château, où, par un nouveau miracle, on coucha cette nuit plus de cent cinquante personnes.

La Fête se prolongea encore le lendemain ; mais comme un vrai Gourmand ne s'absente jamais pen-

dant plus de vingt-quatre heures du chef-lieu de son habitation, nous ne pûmes en partager les plaisirs, et nous étions rendus, avant midi, à Paris, à l'exercice de nos devoirs.

Nous sommes entrés dans quelques détails sur cette Fête, parce qu'elle nous a paru pouvoir être proposée pour modèle à toutes celles de ce genre, qu'on voudra donner dans de semblables occasions. Un vaste local, une belle journée, et une société nombreuse, sont trois données indispensables pour leur exécution. Il est nécessaire ensuite qu'on prenne soin d'y établir des faiseurs de tours de diverses espèces, pour diviser les groupes et occuper la foule; que le repas soit composé de pièces solides, et de mets abondans et sains, etc. Avec quelques soins et de l'argent, tout cela peut s'exécuter; mais ce qui est plus difficile à rencontrer, et ce qui faisoit l'un des plus grands charmes de la Fête de Villebouzin, c'est une famille dont tous les membres ont chacun assez de talent pour concourir à l'exécution d'un charmant spectacle; c'est

un Amphitryon qui connoît le grand art de mettre tout le monde à son aise, et en mesure de tirer le meilleur parti possible de tous les amusemens rassemblés, et qui a plutôt l'air de célébrer la fète de chacun des convives, que de s'occuper de la sienne. Enfin, c'est une maîtresse de maison dont l'œil attentif prévient tous les besoins, dont chaque mot est une parole gracieuse, et dont les manières aimables enchaînent pour jamais tous les cœurs que ses yeux ont conquis.

DES DÎNERS BRUNS, ET DES DÎNERS BLONDS.

L'art alimentaire est un champ d'une vaste étendue, et dont l'horizon se recule sans cesse devant tout homme qui en fera l'objet de ses études sérieuses, et de ses profondes méditations. Cet art qui embrasse les trois règnes de la Nature, les quatre parties du Monde, toutes les considérations morales, tous les rapports sociaux, auquel tout enfin se rattache d'une manière plus ou moins directe, plus ou moins rapprochée,

ne paroît superficiel qu'à ces esprits vulgaires, qui ne voient dans une cuisine que des casseroles, et que des plats dans un dîner.

C'est surtout par le grand nombre de rapports et de similitudes que ce grand art offre aux esprits méditatifs et contemplatifs, qu'il est vraiment admirable. Qui croiroit, par exemple, qu'entre le teint d'une jolie femme et la couleur d'un dîner, il existe des points de comparaison et de contact, qui font naître une foule de rapprochemens? Rien cependant n'est plus réel. Un moment de réflexion, et une discussion de quelques lignes, suffiront pour en convaincre.

Tous les teints se partagent en deux classes; on ne reconnoît que les brunes et les blondes, et toutes les nuances intermédiaires se rapportent à ces deux divisions principales. Il en est de même des Dîners; on les appelle Dîners Bruns ou Dîners Blonds, selon que l'une de ces deux couleurs domine parmi les entrées qui les composent. Car ce sont ici les entrées seules qui comptent, comme

c'est le visage seul, chez les femmes, qui détermine la couleur de leur peau.

Un homme versé dans les connoissances gastronomiques, reconnoît, au premier aperçu, à quelle couleur appartient le Dîner auquel il assiste. Il lui suffit d'un seul coup-d'œil jeté sur la table, tant le regard d'un vrai Gourmand est pénétrant; cette pénétration est même chez lui dans un rapport constant avec la perspicacité de l'organe du goût.

Essayons de définir ce que l'on entend par un Dîner Brun, et un Dîner Blond, dussions-nous n'être pas compris par le vulgaire; car les adeptes seuls sont doués de cette perception, de ce sentiment intime, que l'on pourroit appeler un septième sens, et qui, réunissant tout ce que les autres ont de plus subtil et de plus délié, apprend à connoître, et surtout à sentir, ce qui sera toujours, pour le commun des hommes, un logogryphe impénétrable.

Soit donc un premier service, dont toutes les entrées, ou du moins le plus grand nombre, présenteront des ragoûts dont la couleur est nécessai-

rement foncée, tels que les civets, les compotes au roux, les hachis, les haricots de navets, les hochepots, et cent autres mets, qui appartiennent plutôt à la cuisine vulgaire qu'à la haute cuisine; notre observateur décidera que c'est un Dîner Brun, et par conséquent d'une cathégorie inférieure; car il est à remarquer que toutes les entrées brunes sont d'un travail beaucoup plus facile que les autres, parce que rien de plus aisé, dans ces sortes de nuances, que de masquer les fautes; ainsi qu'un peintre peut le faire avec bien plus de facilité dans les ombres que dans les clairs de ses compositions.

Si, au contraire, il voit que ce premier service présente une réunion de ces entrées délicates et fines, dont la couleur approche plus du blanc que de toute autre; telles que les Béchamels, les quenelles, les fricassées de poulets, les émincées aux concombres, les poulets à la reine, les sautés au suprême, les grenadins aux crêtes, et une foule d'autres plats savans et difficiles, dont la nomenclature ne se présente pas en ce moment à notre mémoire, mais dont les pois-

sons les plus recherchés, les viandes les plus tendres, et les volailles les plus délicates font partie (1); il décidera que le nom de Blond doit appartenir incontestablement à ce Dîner; qu'il est le fruit du travail et des méditations d'un artiste de première classe, et qu'il tient la première place dans la hiérarchie des bons morceaux.

Il en est à peu près de même du teint des femmes. A quelques exceptions près, la couleur blonde annonce une naissance distinguée, un esprit délicat, une peau douce et fine (genre d'attrait que les amateurs prisent le plus, parce qu'il est aussi sensible dans l'obscurité qu'à la lumière); elle est ordinairement l'enseigne de la douceur, et de toutes les qualités qui plaisent le plus dans ce sexe. Une blonde semble vous

---

(1) *Voyez* le traité des Menus des quatre saisons de l'année, pour des tables de 15, 25, 40, et 60 couverts, formant la seconde partie du *Manuel des Amphitryons*, par l'Auteur de cet Almanach; chez Capelle et Renand, Libraires, rue Plâtrière, à Paris, et chez Maradan.

demander humblement votre cœur, et une brune cherche à vous le ravir. Or, l'on aime toujours mieux recevoir des prières que des ordres.

Quoi qu'il en soit de la justesse de ce parallèle, il n'en est pas moins certain qu'un Dîner Blond est très-supérieur en tous points à un Dîner Brun. Tous les cuisiniers peuvent, sans beaucoup de peine, faire le dernier passable, et il n'y a que des artistes de première classe, des Réchaud, des Morillion, des Véry, des Robert, aîné, des Balaine, etc. qui puissent s'élever à la hauteur de l'autre. Q. E. D.

DES BRAISES.

Les Braises sont une des parties les plus importantes du grand art de la cuisine. Cette manière de cuire les viandes est d'autant plus importante, qu'elle en relève infiniment le goût, et que, cuisant ainsi sans aucune évaporation, elles conservent tous leurs sucs, et ne perdent rien de leur esprit. Toutes ces molécules, toutes ces émanations nutritives qui constituent principalement la succu-

lence des viandes, de la volaille et du gibier, s'évaporent plus ou moins à la broche ou dans les casseroles, et il faut alors les remplacer par des substances étrangères, des coulis, des jus, des épices, qui ne s'assimilent jamais parfaitement aux différentes pièces auxquelles on les unit. On peut comparer les déperditions sur le fourneau ou à la broche, à ces transpirations forcées qui affoiblissent le corps humain, bien loin d'être salutaires, et que les boissons aqueuses ne réparent jamais que très-imparfaitement, parce que la transpiration est en quelque sorte la partie la plus subtile, le baume le plus pur, qui s'exhale de nos humeurs. La transsudation des viandes en est de même l'arôme le plus précieux, et dont la perte ne peut que nuire aux vertus constitutives de la bête.

Il a donc fallu, dès que le grand art de la cuisine s'est perfectionné, chercher un moyen de prévenir cette évaporation ; de-là l'origine des Braises.

On en reconnoît de deux espèces :

1°. La Braise ordinaire. Elle se fait en fonçant une marmite avec

des bardes de lard et des tranches de bœuf, de l'épaisseur d'un doigt, que l'on assaisonne avec des fines herbes, oignons, carottes, thym, laurier, poivre, sel, muscade et poudre d'épices fines. C'est sur cet assaisonnement que repose mollement, comme sur un matelas nutritif, la pièce que l'on veut faire Braiser. On la couvre et on l'assaisonne par-dessus de même que par-dessous, c'est-à-dire, qu'on la renferme comme un hydrophobe entre deux matelas pareils, et de manière que le vase soit presqu'entièrement rempli; car, moins l'air y aura accès, et plus la Braise sera succulente. On ferme ensuite la marmite, et on lute tous les joints du couvercle, soit avec de la pâte, soit avec tout autre lut approprié, mais de manière qu'elle soit close hermétiquement. On met enfin du feu dessus et dessous qu'on a soin d'entretenir, en observant cependant de le diminuer petit à petit à mesure que la cuisson s'avance.

Cette Braise s'emploie principalement pour les grosses pièces qui ont besoin d'un fort assaisonnement. On sent que ce que la bête a de mieux

à faire dans cet état, c'est de cuire doucement et amiablement; elle se pénètre non-seulement des émanations de sa propre substance, mais de toutes celles des auxiliaires qui l'accompagnent; et le moyen en cuisant dans un rapprochement aussi intime avec d'excellentes tranches de bœuf, du lard ferme, onctueux, et bien entrelardé, des carottes balsamiques, des oignons parfumés, du thym odoriférant, du laurier suave, et des épices pénétrantes, de ne pas contracter d'éminentes vertus? C'est ainsi qu'un homme médiocre s'il se trouve habituellement avec des gens d'esprit, sort de leur société meilleur et plus aimable. *Dis-moi qui tu hantes, je te dirai qui tu es;* voilà en deux mots le secret des Braises.

2°. La Braise blanche ou demi-Braise. Celle-ci se fait simplement en fonçant la marmite avec des bardes de lard et des tranches de veau, en remplacement du bœuf. L'assaisonnement est composé des mêmes substances, mais beaucoup moins fort, cette Braise ne servant que pour des pièces d'un plus petit volume. On sent bien qu'il ne faut pas tant de

choses pour cuire un poulet, que pour Braiser un gigot.

On pourroit croire, d'après cette description, que rien n'est plus facile à faire qu'une Braise ; mais on se tromperoit grossièrement. Voilà bien les élémens dont on la compose; mais c'est de leurs doses sagement combinées, que dépend sa bonté, et le secret de cette grande combinaison n'appartient qu'aux grands artistes. La moindre cuisinière peut faire un gigot de sept heures, qui est pour ainsi dire l'alphabet des Braises; mais il n'appartient qu'à un Génie supérieur de faire un bon gigot à la Périgord. Il en est ainsi de toutes les Braises. Il n'est point d'homme qui n'apprenne en quelques heures les règles de la versification ; mais, de cette connoissance à la composition d'un poëme comme l'Enéide ou le Lutrin, d'une Tragédie comme Cinna ou Athalie, il y a une distance incommensurable. En cuisine comme en poésie, c'est la façon de les faire qui fait tout..

Les Braises ont l'avantage d'attendrir toute espèce de viandes, de volaille, de gibier, de leur conserver

tous leurs sucs et leurs principes les plus subtils, et de les rendre par conséquent beaucoup plus faciles à triturer et à digérer. Les vrais Gourmands font un cas infini de ce genre de cuisson, et nous avons vu ce que pense à ce sujet l'illustre Société des Mercredis (1), qui rend journellement, ou plutôt hebdomadairement, de si éminens services à l'art alimentaire. Les cuisiniers ne sauroient donc trop s'appliquer à perfectionner une espèce de cuisson, du succès de laquelle ils peuvent tirer la plus grande gloire; qui s'adapte à presque tous les produits de la terre, de la mer et des airs; et dont les résultats nous font goûter ces jouissances ineffables, qu'il n'appartient qu'aux vrais Gourmands d'apprécier dans toute leur étendue.

DU MARCHÉ DE SAINT-JOSEPH.

La rue Montmartre étoit, depuis un

---

(1) *Voyez* l'article intitulé *des Dindes braisées*, page 265 de la seconde Année de l'*Almanach des Gourmands*, deuxième édition.

temps immémorial, encombrée d'une multitude de revendeuses, qui obstruoient le passage des gens de pied, nuisoient à la circulation des voitures, masquoient les boutiques, depuis la rue du Bout-du-Monde jusqu'à la rue Joquelet, salissoient continuellement la voie publique des débris inutiles de leurs marchandises. Elles nuisoient sous plus d'un rapport à la salubrité de l'air, à la commodité des citoyens, et même au bon ordre.

On ne peut donc qu'applaudir à la suppression de ces étalages, où les denrées, exposées à toutes les intempéries de l'atmosphère, étoient continuellement détériorées; où toutes les transactions se passoient au milieu des boues, des entraves et du tumulte d'une des rues les plus passagères de la Capitale; enfin, où les marchands sans échopes et même sans aucune espèce d'abri, n'avoient d'autre comptoir que le pavé, d'autre étal que le ruisseau.

Ce n'est pas sans peine que l'on est parvenu à rendre ainsi à la circulation le sol de la rue Montmartre. Toutes ces marchandes regardoient

ce sol comme leur propriété, parce que l'on est accoutumé dans ce pays à prendre d'anciennes usurpations pour des droits légitimes, et à regarder de vieilles habitudes comme le meilleur ordre de choses possible.

Mais en renvoyant ainsi toutes ces regratières, dont la plupart n'avoient pour vivre d'autres ressources que leur petit commerce, il falloit leur trouver un asyle, où elles pussent l'exercer avec plus d'aisance, de sûreté, de commodité et de propreté. Il falloit les mettre, ainsi que les acheteurs, à l'abri du roulement des carrosses, du trépignement des chevaux, de l'humeur des piétons et des éclaboussures sans cesse renaissantes qui jaillissent d'un pavé continuellement battu par les hommes et les animaux (1).

---

(1) Nous remarquerons en passant, que depuis qu'on a adopté le pavage économique, c'est-à-dire, le pavage dans lequel on retranche un pavé sur cinq, et où l'on n'emploie que le sable sec, sans chaux ni mortier, les Rues de Paris sont devenues impraticables, pendant une grande partie de l'année, et boueuses dans toutes les saisons.

Il falloit encore ne pas trop les éloigner de ce premier théâtre de leur commerce, afin de ne point laisser perdre leurs traces aux acheteurs, qu'un rien suffit souvent pour dérouter, et dont la plupart suivent moins encore leurs habitudes que leur caprice.

Toutes ces considérations n'étoient pas faciles à concilier, parce que, si l'on en excepte la Place des Victoires, dont il étoit, par toutes sortes de motifs, impossible de songer à faire un Marché, ce quartier n'offroit aucune place commode et spacieuse pour en établir un.

Mais un Gouvernement qui veut fermement le bien, trouve toujours les moyens de le faire. L'ancienne église de Saint-Joseph, qui servit autrefois de sépulture à Molière et à La Fontaine, avoit été détruite dans la tourmente révolutionnaire, qui ne respecta pas même les cendres de ces deux grands poètes; mais son emplacement subsistoit encore et n'étoit couvert par aucune construction. C'est sur cet emplacement que le Gouvernement a jeté les yeux pour établir le Marché dont l'ouverture

s'est faite dans le courant de l'année dernière, sous le nom de Marché de Saint-Joseph.

Là, sous un hangar spacieux, bien aéré, et percé de nombreuses issues qui débouchent dans trois différentes rues, ont été construites un grand nombre d'échopes commodes; occupées, non-seulement par les anciennes détaillantes de la rue Montmartre, mais par un grand nombre d'autres encore, qui ont bientôt brigué la faveur d'y être admises. Chaque genre de commerce a sa place assignée. Les bouchers sont dans des étaux, les charcutiers dans des boutiques, les rôtisseurs et les tripières dans des échopes commodes, les marchandes de marée, d'herbes, de légumes, les fruitières, etc. occupent des places séparées, en sorte qu'on n'y voit point confondus, et presque sur la même planche, les oranges et les écrevisses, les pêches et les palais de bœuf, les pommes d'amour et les cervelles de mouton, les dindons et les choux, le raisin muscat et les tetines de vache, etc. mélange que l'on ne rencontre que trop souvent dans d'autres Marchés,

et qui révolte les sens, bien loin de stimuler l'appétit.

Une boutique d'épicerie, bien approvisionnée, occupe le fond de ce Marché, et le termine d'une manière pittoresque ; en sorte que, sans sortir de ce petit enclos, on trouve toutes les choses nécessaires à la vie. Toutes les denrées y sont rangées avec ordre, symétrie, propreté, et forment un coup-d'œil vraiment appétissant, et tel qu'il n'existe dans aucun Marché de Paris. Un grand nombre d'ouvertures pratiquées dans la toiture qui est fort élevée, permettent à l'air de circuler assez librement, en sorte que, malgré la réunion de tant de comestibles de nature différente, l'odorat n'est frappé d'aucune sensation désagréable. Mais ces ouvertures donnant également passage à la pluie, il seroit bon que l'on pût les fermer à volonté, en toute saison ; avec des châssis vitrés rendus mobiles par des poulies de renvoi, rien ne seroit plus facile.

Ce Marché, qui est si commode pour les acheteurs et pour les vendeurs ; qui est très-bien garni de toutes les espèces de comestibles ; et qui

ne cause pas le plus léger embarras dans ce quartier, n'est onéreux à personne, et rapporte au contraire beaucoup aux entrepreneurs. Chaque marchand leur paie journellement une légère redevance selon la place qu'il occupe, et au moyen de ce modique loyer, il jouit de tous les avantages qu'il peut désirer. C'est ainsi que, par une combinaison bien entendue, le bien général naît du bien particulier, et que, dans cette alliance, chacun trouve son compte.

DES PROGRÈS DE L'ART DU FOUR.

Il ne faut pas être doué d'une grande pénétration, pour s'apercevoir que l'art du Four n'est plus le même à Paris, qu'il y étoit il y a vingt ans, et que, depuis dix années surtout, il a fait d'immenses et d'incalculables progrès. Il suffit d'avoir des yeux et un palais un peu exercé, pour s'en convaincre.

Lorsqu'on compare les boutiques de pâtissier d'il y a trente ans avec celles d'aujourd'hui, on croit qu'un siècle s'est écoulé dans cet intervalle. De très-gros vases informes, d'un étain

étain commun et sale, une devanture toute ouverte et sans carreaux, point de montres, si ce n'étoit ces pâtés à l'aune exposés à toutes les intempéries de l'air; et dans la boutique, pour toute perspective, un Four noir, et quelques marmitons qui l'étoient presqu'autant, travaillant sur une longue table, et y faisant en présence du Public un travail alimentaire, qu'on ne sauroit jamais trop éloigner de ses yeux, avec telle propreté qu'on l'exécute, par une suite de ce sage Proverbe: *Qu'il ne faut pas voir faire la cuisine quand on veut la trouver bonne.*

Aujourd'hui ces mêmes boutiques fermées en verres de Bohême, dans lesquelles on voit en montre les pièces montées les plus délicates et les plus apparentes; les comptoirs en marbre, des glaces et des peintures arabesques, d'élégans quinquets, le lieu du travail tellement masqué, que, sans la nature des montres, on se croiroit plutôt dans un brillant café que dans la bouque d'un pâtissier, etc. Voilà ce que le premier coup-d'œil fait apercevoir, et cette métamorphose pré-

vient si favorablement l'acheteur, que tel qui n'eût pas osé entrer autrefois chez un pâtissier, s'en fait maintenant un plaisir; et ne confie plus à personne le soin d'acheter ou de commander les pièces de Four dont il a besoin.

Mais si ces améliorations ne s'étoient point étendues au-delà de la boutique, nous en gémirions, bien loin de nous en féliciter; car elles n'attesteroient que les progrès du luxe, et non ceux de l'art; elles déposeroient contre la vanité du fabricant, plutôt qu'en faveur de sa science.

Heureusement la régénération du Four a précédé celle de la boutique, et ce n'est même que lorsque les produits de l'un ont sensiblement accru la fortune des pâtissiers, qu'ils ont songé à décorer l'autre.

Nous n'avons pas l'orgueil de croire que nous avons influé sur cet art, ni de nous attribuer quelque portion des Progrès rapides qu'il a faits; mais il est au moins évident, que depuis l'apparition de la première Année de notre Almanach des Gourmands, la marche de ces Progrès est devenue incalculable. Une

louable émulation s'est emparée de tous les hommes de Four de la Capitale, et chacun a rivalisé de zèle, de talent et d'activité. On ne citoit guère, avant cette époque, que les Rouget, les Le Sage, les Le Blanc (son successeur dans la rue de la Harpe), les Moullat et les Gendron. Aujourd'hui l'on peut ajouter à cette liste un grand nombre d'artistes qui se sont rendus dignes d'en faire partie, et qui marchent d'un pas accéléré sur la trace des grands maîtres; et pour n'en citer que quelques-uns, MM. Georges et Bouchon pour les pâtés froids de volaille, et de gibier, sont presqu'en première ligne; M. Cauchois a porté au dernier degré de perfection les Têtes de Veau du Puits-Certain, et se distingue aussi dans les autres parties du Four; M. Benaud, qui n'étoit encore célèbre que par ses biscuits de Savoie, court avec un égal succès la double carrière des pâtés froids et du petit Four, et vient de faire décorer sa boutique dans le plus grand genre; M. Sulleaux fait un débit prodigieux dans sa vente à la main, dont tous les articles sont bien soignés, et

commence pour les pâtés froids à se mettre en première ligne. M. La Forge, qui vient de céder son fonds, se distinguoit dans le petit Four, les pièces montées, et faisoit beaucoup de cuisine (au moins à ce qu'on assure; car il est le seul des grands pâtissiers qui ait dédaigné de soumettre des échantillons de son travail à l'examen de notre Jury dégustateur); M. Le Rat, dont l'ancienne et respectable maison, se tenoit avec modestie dans une place secondaire, a prouvé, par ses articles de petit Four surtout, qu'il étoit digne d'une des premières (1), etc. etc.

Si tous ces artistes, au lieu de se reposer sur leurs premiers lauriers, continuent de travailler avec le même zèle, la même aptitude, osons dire

---

(1) Il nous seroit bien doux d'ajouter à cette liste le nom de M. Perrier, dont nous avions eu tant de plaisir à encourager le zèle, dans les premières Années de cet Ouvrage. Mais la marche rétrograde qu'il paroît avoir adoptée, ne nous permet plus que des regrets. Nous souhaitons fort qu'il nous oblige de revenir à notre première opinion sur son compte.

le même génie, la France comptera bientôt autant de grands pâtissiers que de grands capitaines, et certes, ce n'est pas peu dire.

Nous disons la France, parce que ce n'est point seulement à Paris que cette émulation et les progrès qui en sont nés, s'est fait sentir. Notre Correspondance Gourmande nous atteste que, sur presque tous les points de l'Empire Français, les pâtissiers ont été enflammés d'un même zèle, brûlés d'un même désir de gloire et de succès, et qu'ils ont singulièrement perfectionné les produits de leur industrie. Plusieurs même en ont créé de nouveaux, et nous avons eu soin de les recueillir dans cet Ouvrage, lorsqu'ils sont parvenus à notre connoissance.

C'est ainsi que M. Richard a, par ses Pâtés d'esturgeon et d'anguille, illustré la cité d'Abbeville, qui n'étoit guère connue dans la cathégorie gourmande que par les excellens biscuits de Mlle. Rose Desjardins.

C'est ainsi que les Pâtés de foies d'oie de Strasbourg, dont on ne prisoit autrefois que le dedans, sont

aujourd'hui recherchés par la bonne facture de leur croûte.

Nous pourrions en dire autant de ceux de mauviettes de Pithiviers, de volaille de Chartres, de rougets de Montpellier, de thon de Marseille, etc. Il n'y a que les pâtés de canards d'Amiens qui sont restés en arrière de leur siècle, et dont la croûte n'est toujours qu'une épaisse et lourde muraille, fabriquée avec un son de seigle tout à fait immangeable, et dont le dedans vaut bien moins qu'autrefois, quoiqu'ils aient doublé de prix.

Cette émulation générale qui s'est si subitement emparée de tous les hommes de Four, et qui en a classé un assez grand nombre parmi les artistes célèbres, est due, en grande partie, à l'importance que la plus saine portion du Public attache aujourd'hui aux arts alimentaires. Chacun dans son état aime à être compté pour quelque chose. Tant que les pâtissiers ont vu qu'on ne faisoit à eux qu'une attention médiocre, ils ont suivi une routine aveugle, et se sont fort peu inquiétés des progrès de leur art. Mais lorsqu'ils ont vu les

amateurs fixer sur leur Four un œil attentif, porter sur leurs ateliers un regard observateur ; enfin attacher une importance majeure au travail de la pâte, ils ont senti leur amour-propre se réveiller ; leur zèle stimulé par cet encouragement a pris un nouvel essor, et leur état s'ennoblissant à leurs propres yeux, ils n'ont rien épargné pour le porter au degré de splendeur auquel nous le voyons aujourd'hui parvenu.

Les Gens de Lettres ont, dans cette occasion, bien secondé les Gourmands. Tandis que ceux-ci faisoient travailler les pâtissiers, encourageoient leurs essais, et leur enseignoient même des routes nouvelles ; les premiers embouchoient pour eux la trompette et le flageolet, conduisoient dans leurs ateliers, et près de leurs Fours, leur Muse étonnée de s'y voir, et les mots de pâtés, brioches, tourtes, gimblettes et croquignoles, ont passé tout à coup du dictionnaire de la cuisine dans le vocabulaire poétique.

Ainsi les pâtissiers ont été ranimés tout à coup par les deux plus puissans mobiles qui stimulent les hom-

mes, l'intérêt et la vanité. Leur recette s'est augmentée, leur renommée s'est accrue, ils sont devenus en peu d'années opulens et célèbres.

Si, dans cette amélioration générale, toutes les branches de l'art du Four n'ont pas marché d'un pas égal, on doit convenir au moins qu'il n'en est aucune qui n'ait fait des progrès réels. Que l'on juge sans prévention, et l'on verra qu'à commencer par les pâtés froids, les timballes et les brioches, tout est mieux nourri, mieux confectionné, mieux soigné qu'autrefois. On a marié les différentes sortes de viandes et de gibier, avec un art inconnu à nos pères; on a varié les garnitures, raffiné sur les assaisonnemens, perfectionné les formes et mieux soigné les cuissons. Les grandes pièces montées, qui n'étoient autrefois que pour la vue, sont composées aujourd'hui de matériaux exquis, et on peut les manger jusque dans leurs fondemens. Les rochers, qui n'étoient que des masses informes, sont devenus, sous la main de M. Rouget, des compositions vraiment pittoresques et dignes du ciseau d'un habile artiste. Le petit Four, et

tout ce qui tient à la haute friandise, a été porté à un point de perfection, qui étonne même ceux qui en sont les témoins assidus. Cette partie de l'art s'est enrichie d'une foule d'inventions nouvelles, dont plusieurs, telles que les Fanchonnettes, les Ramequins de Bourgogne, les Timballes mignonettes, les Massepains fourrés, les Gauffres au chocolat, les Flans méringués à l'anglaise, etc. (1) ont survécu aux caprices de la Mode, et sont demeurés au courant du répertoire des meilleures pâtisseries. Ce répertoire s'accroît chaque jour, parce que la tête des grands artistes est dans une continuelle fermentation, et que les hommes d'un véritable talent ne sont jamais entièrement satisfaits d'eux-mêmes; ils pensent avec raison, que dans la carrière des Arts, on recule dès qu'on s'arrête.

Cet aperçu suffit pour démontrer que si tous les Arts qui tiennent à l'esprit, tels que l'Eloquence, la Poésie,

(1) *Voyez* tous ces articles dans les différens Volumes de l'*Almanach des Gourmands*, aux chapitres des *Découvertes nouvelles*.

l'Art dramatique, etc. ont beaucoup dégénéré en France depuis trente années, tous ceux qui tiennent au Four ont fait et font chaque jour encore des progrès très-réels. Puisse l'émulation des hommes de pâte ne point s'arrêter en un si beau chemin! et puisse la délicatesse de nos palais, s'accroissant dans une proportion égale à ces progrès, se montrer toujours digne de les apprécier dans toute leur étendue! C'est le connoisseur qui fait l'artiste; et tant que nos organes dégustateurs seront doués de la même sensibilité, il est à croire que les élus qui ont porté si loin l'art dans le grand Art du Four n'épargneront rien pour la satisfaire (1).

---

(1) Nous traiterons dans un autre article (dans la septième Année, car la nécessité de ne composer celle-ci que de huit feuilles nous a forcés à beaucoup de sacrifices) des progrès de la Cuisine depuis vingt-cinq ans; et il nous sera facile de démontrer que, quoiqu'elle en ait fait de réels à bien des égards, elle n'a cependant pas marché dans la même proportion que la Pâtisserie.

POÉSIES GOURMANDES.

LES DÎNERS SANS FEMMES,

CHANSON DE TABLE.

AIR : *Avec la pipe de tabac.*

Ces biens que le vulgaire prône
Valent-ils un joyeux repos ?
Laissons aux Rois l'ennui du trône,
Et la soif du sang aux Héros.
Des biens plus doux charment nos âmes,
Puisque dans ce jour solennel
Le sort nous réunit sans femmes,
Autour d'un banquet fraternel.

Ici l'étiquette captive
N'afflige pas le sentiment :
Sur le front de chaque convive
On voit rayonner l'enjoûment.
Nous fêtons le Dieu de la tonne,
En vrais amis, en vrais buveurs;
Et le Champagne qui bouillonne,
Confond nos verres et nos cœurs.

Voulez-vous tuer nos saillies,
Nos bons mots, nos transports si doux,
Faites que dix femmes jolies
Prennent place au milieu de nous.
Vaincus soudain par leur adresse,
Nos cœurs languiront attristés :
Car l'amour ôte à l'allégresse,
Ce qu'il ajoute aux voluptés.

Avec art il faudra sourire,
Composer jusqu'à son maintien;

Ici, pour penser sans rien dire,
Là, dire tout sans penser rien.
Les vins, les mets, la bonne chère
Cesseront de nous réjouir:
Nous ne songerons plus qu'à plaire,
Et nous oublîrons de jouir.

Encor si la gêne importune
Prévenoit tout fâcheux transport;
Si chacun avec sa chacune
Formoit un couple bien d'accord!
Mais en public, la jalousie
Des amans trouble la raison;
Comus leur servoit l'ambroisie,
Vénus leur verse le poison.

Réglons mieux notre destinée,
Prévenons des soucis affreux;
L'art de partager sa journée
Tient de près à l'art d'être heureux.
Amis, restons tels que nous sommes;
Nos sens peuvent-ils nous tromper?
Pour le dîner gardons les hommes,
Et les femmes pour le souper.

Par M. *Joseph Despaze*.

LES DÎNERS AVEC LES FEMMES,

Réponse aux Couplets précédens.

AIR: *Fidèle amant, franc militaire;*
ou *Avec la pipe de tabac.*

N'en déplaise à l'auteur aimable
De Couplets tant soit peu malins,
Qui veut exclure de la table

Tous jolis minois féminins:
S'il s'égare dans son systême,
Par bonheur il se contredit,
Et répare par son goût même,
Les torts légers de son esprit.

Les femmes, quoi qu'il ait pu dire,
Exemptes de sévérité,
Partagent le double délire
De l'amour et de la gaité.
Du soin de nous vaincre occupée,
Cypris est sûre de ses traits,
Lorsque la pointe en est trempée
Dans un vin pétillant et frais.

Dans un souper où cent bougies
Font étinceler les cristaux,
Le Champagne part en saillies,
En ris folâtres, en bons mots.
Souvent une belle intraitable,
Dont la pudeur craignoit le jour,
Achève sa défaite à table,
Et c'est où l'attendoit l'amour.

Aussi l'auteur que je réfute,
Sur ce point veut-il bien céder,
Et je vois dans notre dispute
Un moyen de nous accorder.
Malgré ses maximes sévères,
Au fond je pense comme lui,
Puisque l'heure où soupoient nos pères,
Est celle où l'on dîne aujourd'hui.

Amis, croyez-moi, sans les femmes,
Il n'est bonheur ni volupté;
Le ciel, pour le bien de nos âmes,
Fit le plaisir et la beauté.

Ne nous montrons jamais rebelles
A l'empire de deux beaux yeux ;
Dînons, soupons avec les belles ;
Quand nous le pouvons, faisons mieux.

Par M. *A. J. de Coupigny.*

On nous saura gré, sans doute, d'avoir enrichi notre sixième Année de ces deux Chansons peu connues, où deux Poètes aimables défendent, avec autant d'esprit que de grâce et de gaîté, une thèse qui cependant n'a jamais formé une question parmi les vrais Gourmands. Tous sont d'accord, en effet, que les femmes, petites mangeuses, et qui trouvent toujours le temps long à table, parce que c'est le lieu où l'on s'occupe le moins d'elles, doivent être bannies de tout repas savant et solide, dont la bonne chère fait tous les frais, et qui ne peut raisonnablement durer moins de six heures. Mais dans le cours ordinaire de la vie, dans les dîners et les soupers, où l'on prise plus ce qui entoure la table que ce qui la couvre, elles seront toujours les bien venues, sauf à suivre le conseil que renferme le dernier vers de M. de Coupigny.

On regrette fort que ce jeune Poète,

connu par des Romances qui lui ont mérité la palme dans ce genre noble, touchant et difficile, et par des ouvrages dramatiques, des Pièces fugitives, et des Chansons remplies d'esprit et de délicatesse, ait été ravi à la carrière des Lettres, trop tôt pour sa gloire et pour nos plaisirs. Les bons citoyens s'en consolent, en songeant qu'il sert encore mieux la Patrie, puisqu'il porte avec succès une partie du poids d'un Ministère sévère, pénible, et d'une grande importance (1). Les talens administratifs de M. de Coupigny, sa rare affabilité, et son extrême obligeance, lui ont concilié, dans cette place, la confiance du Gouvernement, l'estime de ses administrés, et l'amour de ses concitoyens. De tels succès sont honorables pour les Gens de Lettres, dans lesquels M. de Coupigny n'a jamais cessé de voir des confrères et des amis. Il ne lui manque que d'être moins sobre, et cela viendra.

---

(1) Il est Chef de division au Ministère des Cultes, et le respectable Portalis faisoit non-seulement le plus grand cas de son travail, mais il avoit pour lui une amitié vraiment paternelle.

PALINODIE du Chant de gloire Gourmande, *inséré dans* l'Almanach des Gourmands de 1807, cinquième Année;

OU

ÉPITRE à l'Auteur, *à l'occasion d'un Banquet presque royal, dont je refusai d'être à cause de ma santé; il fut donné au Rocher de Cancale*, *le* 13 *Janvier* 1807.

On peut m'en croire ; en homme du bon ton
Je fus Gourmand, je ne fus point Glouton.
La Gourmandise et la Gloutonnerie
(Besoin ce point n'a d'être débattu.)
Entr'elles ont différence infinie :
L'une est un vice, et l'autre une vertu.

De M. St.-J....

J'avois jadis, bon estomac, bien vaste,
Maintenant froid, si chaud auparavant.
O Jupiter, Comus Ilapinaste (1),
Vous le savez : dites, de mon vivant,
Comment, hélas! suis-je ainsi mon contraste?

---

(1) Qui préside aux festins.

Note de l'auteur de l'Epître.

Le papillon aux brillantes couleurs,
Multipliant ses amours infidelles,
Dès le matin, va parfumant ses ailes,
En voltigeant et caressant les fleurs :
Dans les beaux jours de ma verte jeunesse,
Pareillement ma bouche s'embaumoit
Dans un dîner, renouvelé sans cesse,
D'odeur de truffe, et s'en reparfumoit.
Avec ardeur je touchois cette rente :
Ah! qu'aujourd'hui ma vie est différente!

S'il est bien vrai que le cœur ne vieillit,
Et que du Temps il brave les ravages,
Las! l'estomac en mangeant s'affoiblit.

Je parcourois, à partir des potages,
Jusqu'au dessert, tous les mets d'un repas,
Comme on parcourt les différens étages
D'un édifice. On ne néglige pas
Un cabinet, la moindre garde-robe,
Petit boudoir; à l'œil du voyageur
Tout est de prix, et rien ne s'y dérobe :
De même, moi, Gourmand et bon mangeur,
Eût-on servi cent mets sur une table,
Que de goûter à tous j'étois capable.

Loin de manger trois tranches de biftec (1),
De vingt ragoûts d'une chair succulente,
Comme au passé; honteux je me contente,
En ce moment, à table circonspect,
De blanc-manger ou de crême de menthe.
Je m'assimile aux rapides éclairs
Aux feux brillans la nuit au sein des airs,

---

(1) J'écris comme on prononce.

Note de l'auteur de l'Epître.

Feux dus à l'art de la Pyrotechnie ;
Leur existence est à l'instant finie.
Ou bien plutôt ces girandes de feux
Sont le symbole et la fidèle image
De ces parleurs, de ces avantageux,
Au ton tranchant, au brillanté langage,
Qui, les soleils de leur société,
N'ont quelqu'éclat que dans l'obscurité.
Mes facultés, mes vertus digestives,
Grandes naguère, inertes, inactives,
Ne sont plus rien; c'est un fait décidé :
Dans son courroux, le Ciel m'a regardé;
De ses faveurs je me montrois si digne!
De Lutétie aux rivages du Nil,
J'étois connu pour un Gourmand insigne :
J'étois César, et me voilà *Nihil.*

Le goût me reste; encore je déguste
Comme un Jury ; mais qu'est-ce que cela ?
Bien digérer, voilà la plus auguste
Des fonctions. Tant me plaît celle-là !

Vous me direz : « Tout vrai Gourmand possède
» Recette sûre, use de stimulans
» Aux grands repas prolongés, succulens,
» Des Maréchaux, des autres opulens
» De notre Cour : c'est un fort bon remède
» Pour l'estomac, comme pour les galans.
» En certains cas, grand bien fait un peu d'aide :
» Ce vieux Proverbe est très-accrédité,
» Avec raison. Tels aphrodisiaques,
» Chez Cythéris, les Naudets, les Le Gacques,
» Sont merveilleux, ont rendu la santé,
» Sans altérer la sensibilité.
» Le docteur Franck avec son véhicule (1),
» D'un Adonis constitue un Hercule ».

(1) Les Grains de santé du docteur Franck.

Je répondrai : « Tous ces confortatifs
» Ne sont souvent que des palliatifs
» Très-dangereux, et je crains les épices :
» Ces excitans usent tous les ressorts
» De la machine ; et de débiles corps
» Font des mourans, nuls pour tous exercices ».

Je ne saurois, hélas! me le cacher ;
Je ne suis plus qu'un Gourmand invalide :
Je voudrois bien, je désire pécher ;
Qu'est devenu mon estomac d'Alcide,
Et de Milon à la faim si solide ?
Que foibles sont mes plus chers appétits !
Que mes regrets sont vivement sentis !
Au sort injuste il faut bien se soumettre.
Le croiriez-vous ? Je ne puis me permettre
(Que cet aveu me coûte à consigner !
O désespoir ! ô vérité fatale !)
De me montrer au *Rocher de Cancale.*
Demain sans moi vous irez y dîner (1) !
Je n'y veux point compromettre ma gloire ;
Moi, qu'on a vu si bien manger et boire,

Voyez l'article intitulé des *Pilules Gourmandes*, page 132 de la cinquième Année de l'*Almanach des Gourmands.* Le dépôt à Paris, est toujours rue Neuve-des-Petits-Champs, n°. 54, chez le Docteur *Rouvière,* bon gastronome, excellent Amphitryon, et par conséquent Médecin habile.

(1) L'Auteur de l'*Almanach des Gourmands* ne fut point dîner ce jour-là au Rocher de Cancale, d'abord parce qu'il n'y fut point invité, ensuite parce que c'étoit un Mardi, jour consacré aux séances du Jury dégustateur. Au reste, ce dîner étoit une espèce de repas de corps, donné par les Administrateurs des Messageries, et qui fut digne, en tous points, du lieu et des convives.

Prêchant d'exemple et maintes fois cité,
Chaque convive à bien faire excité,
Se gausseroit de ma triste impuissance,
Huîtres d'autant, et truffes mangeroit :
Non, non, Seigneur. Et qui supporteroit,
Digne Gourmand, une telle souffrance ?

Rocher divin, par Moïse connu,
Et dont frappé jaillit filet d'eau claire,
Tu ne peux pas, pour pareil revenu,
Tu ne peux pas prétendre à nous complaire,
Comme un Rocher qui produit grande chère
Pour tous venans (non pour des malôtrus),
En gras, en maigre, en vins de toute espèce,
De tous pays; j'entends des meilleurs crûs
Du Cap, de France et d'Espagne et de Grèce;
Source d'amour et de douce liesse.

Certes, Seigneur, de ce fameux Rocher,
Nommé Cancale, il ne faut approcher
Qu'avec grand'faim, un appétit de diable (1);
Et comme doit, plein de religion,
Et de ferveur, et de dévotion,
Tout Catholique être à la sainte Table.

Vraiment Comus, que j'ai servi toujours
En bon soldat, en héros; j'ose dire,

---

(1) Cette grande dose d'appétit est peut-être moins nécessaire au Rocher de Cancale, que dans bien d'autres maisons, parce que tout y concourt à le faire naître, poissons très-frais, gibier très-parfumé, et cuisine profondément savante. Il suffit seulement d'y apporter un bon estomac, M. Balaine et Madame Beauvais se chargent du reste.

En vrai soutien de son gourmand empire ;
Qui fut souvent mes plus chères amours ,
Ne devoit pas m'ôter ses bonnes grâces
Si promptement. Vénus , même les Grâces ,
M'ont mieux traité ; je puis encore aimer :
Me faire aimer, oh ! c'est une autre chose ;
Sur ce point-là, doute est juste et pour cause.

Je ne veux point pourtant me gendarmer
Contre Comus , qui tant vous favorise ,
Maître Gourmand, et maître en friandise,
Quand il dit oui , moi, lui dirai-je non ?
Un Dieu toujours contre nous a raison :
Je me résigne en philosophe , en sage.

Combien on fait de livres aujourd'hui !
Si chaque auteur de tel ou tel ouvrage ,
Le composant , s'admire à chaque page ;
Plus d'un lecteur bâille , et se meurt d'ennui :
Ton Almanach, ô Gourmand L. R.......,
A qui le lit a le bonheur de plaire.,
Et c'est vraiment l'Europe toute entière.
S'il te procure argent et bonne humeur (1) ,

---

(1) *L'Almanach des Gourmands* rapporte à son Auteur beaucoup plus de bonne humeur et de joyeuses invitations que d'argent. Les *légitimations* qu'il lui attire , lui sont même plus onéreuses que profitables, et il est facile d'en deviner la raison. Mais il se sacrifie entièrement aux progrès et à la gloire de l'art , qui sont sur son âme des motifs bien plus puissans que l'amour-propre et l'intérêt. Quant au Libraire , un volume in - 18. n'est guère capable de l'enrichir , et M. Maradan , par sa manière de traiter avec les Gens de Lettres, a prouvé, depuis long-temps , qu'il étoit plus honnête qu'intéressé.

Il fait aussi plaisir à l'Imprimeur,
Il enrichit *Maradan* ton Libraire.

D'un livre épais, et long extrêmement,
Je me défie involontairement,
Me défiant aussi de la nature
D'hommes replets et de haute stature;
Car presque tous, riches (à ce qu'on dit)
Sont en matière et très-pauvres d'esprit.

On dit encor; dans boîte en miniature
Sont les onguens, parfums du plus grand prix,
Et réservés aux Rois, à leurs Houris.
A cette boîte, à ce qu'elle renferme,
Le fin Gourmand compare l'Almanach
Des Almanachs; et tout bon estomac
Sur l'appétit pendant cinq heures ferme,
Comme l'autruche, ou canard digérant,
Et, chaque jour, trois fois se restaurant (1),
En ton livret trouve appas délectables,
Grâce à Chevet, à Corcellet, encor
Aux Provençaux, gens bien recommandables (2)
Que je préfère à ceux de l'Age d'or.

---

(1) On croiroit que ce portrait d'un estomac de prédestiné, a été tracé d'après celui de M. *Jourgniac de Saint-Méard,* Fondateur, Président et Général en chef de la Société universelle des Gobes-Mouches; qui a le bonheur de faire, à 61 ans, quatre repas par jour, ou plutôt qui n'en fait qu'un seul, qui commence le matin, et qui finit le soir, pour recommencer quelquefois dans la nuit. *Gaudeant bene nati.*

(2) Il est fâcheux que la mesure du vers n'ait pas permis à l'auteur de faire entrer ici l'Hôtel

J'apprends par cœur ton riant gourmandage (1);
Aux bons Chrétiens j'en conseille l'usage;
Et je me dis que, si d'un doux regard,
Comus, chéri de tout gourmand convive,
Ne me voit plus; que même s'il me prive
D'être à sa Cour son grand Porte-étendard,
Insigne honneur, digne de toute envie;
Je vois du moins, je vois placé mon nom
Dans l'Almanach des Gourmands du bon ton,
Du plus bel art docte Encyclopédie,
L'œuvre du goût, le vrai livret de vie.

Par M. *de M. de Saint-Just.*

Les éloges mille fois trop flatteurs dont cette Épître est remplie, nous auroient déterminés à ne point l'imprimer, si d'un côté nous ne nous étions fait quelque scrupule de priver nos Lecteurs d'un morceau qui renferme tant de choses agréables, et si de l'autre nous n'avions l'espoir que l'on prendra ces éloges pour un badinage ingénieux, et même pour

---

des Américains, qui est le plus grand Magasin de comestibles de Paris, et le lieu de l'Univers, sans contredit, le plus cher aux Gourmands.

(1) J'entends par ce mot, de ma façon, un Traité complet de Gourmandise de bonne compagnie.

(*Note de l'auteur de l'Epître.*)

un persifflage aimable, dont nous nous félicitons d'être l'objet.

Au reste, nous aimons à ne point prendre à la lettre tout ce que l'Auteur dit ici de la nullité de son estomac, et de la cessation de son appétit. Il parle trop bien le langage de la gourmandise, pour qu'on croie qu'il ne vit plus que sur des souvenirs; et lorsqu'on raisonne avec tant d'éloquence des choses, on prouve que l'on est encore plein de son sujet. Mais si en effet l'appétit avoit entièrement abandonné un Poète, encore dans son âge mûr, ce qui nous paroît difficile à croire, il lui resteroit, pour dédommagement, tous les agrémens qu'un homme de beaucoup d'esprit a puisés dans la bonne compagnie, où il a toujours vécu; un talent poétique qui s'est exercé avec succès sur un grand nombre de sujets différens; des connoissances variées et profondes sur tout ce qui tient aux Lettres, aux Sciences et aux Arts; l'aménité la plus noble, jointe au meilleur ton; enfin toutes les qualités qui constituent le Littérateur aimable, et l'homme du monde universellement recherché.

Lorsqu'on possède encore tant d'avantages (et tous ceux qui connoissent M. de St-Just, le reconnoîtront à ce portrait), on peut se consoler aisément de ne pas manger comme à vingt ans, et de ne plus digérer comme à quarante. Nous connoissons bien des Gourmands qui troqueroient volontiers avec lui, et qui croiroient même avoir beaucoup gagné dans cet échange.

COUPLETS

Adressés par un membre du Jury dégustateur (*en exercice auprès de* l'Almanach des Gourmands), *à ses chers Confrères, le* MARDI 13 *Janvier* 1807.

AIR : *J'ai vu par tout dans mes voyages.*

Apôtres de la Gourmandise,
Joyeux disciples de Comus,
Plaignez un Gourmand que la bise
Depuis six jours retient perclus ;
Enchaîné, cloué dans sa chambre,
Par fièvre et migraine attaqué,
Sachez enfin que votre Membre,
Mes Frères, est tout disloqué.

Du Destin pour combler l'outrage,
Demain un apprenti docteur

Par force prétend rendre hommage
À mon talent dégustateur.
Son julep que Satan emporte,
Est, dit-il, un fruit de son art;
Se légitimer de la sorte (1),
Vaut-il l'honneur d'être bâtard?

Adieu donc, gloire de Cancale,
Adieu *Balaines* et *Rougets* (2),
Adieu donc, trésors de la Halle,
Cadet (3) vous ferme mon palais;

---

(1) On sait que tous les échantillons en bonne chère qui sont envoyés à l'Auteur de l'*Almanach des Gourmands*, pour être soumis au Jugement du Jury dégustateur, portent le nom de LÉGITIMATIONS. Voyez *l'Almanach des Gourmands*, seconde Année, deuxième Édition, pages xviij et xx, etc.

(2) Ces Artistes fameux assistoient dans toute leur gloire, et entourés de leurs bonnes œuvres, à cette Séance du Jury dégustateur, dont on sait que M. Rouget est Chancelier perpétuel et Garde des sceaux. Ce fut l'une des plus brillantes et des plus mémorables de l'année 1807. Celles de l'hiver de 1808 le sont bien autrement encore; et *vires acquirit eundo* semble être la devise de cette charmante réunion hebdomadaire.

(3) M. Cadet de Gassicourt ne peut pas dire comme Hyppolite :

Et moi, fils inconnu d'un si glorieux père;

Mais, pénétrant chaque convive,
Friands morceaux, dites à tous
Que ma souffrance la plus vive
Est d'être loin d'eux et de vous.

Et vous dont la grâce piquante
Eveille à la fois tous nos goûts ;
Mes Sœurs (1) que ce Rocher qu'on vante
S'écroule gaîment sous vos coups ;
Englontissez l'huître gentille,
Hélas ! je ne me plaindrai plus,
Si vous me gardez la coquille
Où l'Amour niche ses élus.

Par M. *Dieulafoy.*

---

car il soutient avec honneur, dans les Sciences et dans les Lettres, un nom à jamais célèbre. Aux vertus d'un excellent Chimiste, il joint les talens d'un Littérateur aimable, et d'un très-bon dégustateur. Il est Pharmacien de l'Empereur, et c'est là son moindre titre à nos hommages.

(1) On sait que des femmes aimables et jolies font quelquefois partie du Jury dégustateur, où cependant elles n'ont que voix consultative. Mesdames Émilie Contat, Mézeray, Desbrosses, Belmont, etc. ont daigné faire quelquefois l'ornement de ses Séances. La seconde assistoit à celle dont il est question ici, et sa présence ne laissoit aucun doute sur la sincérité des regrets de M. Dieulafoy, dont elle embellit par son jeu l'un des plus jolis ouvrages (*Défiance et Malice*).

On nous pardonnera sans doute d'avoir admis cette Année un plus grand nombre de Poésies gourmandes, que dans les précédentes, en faveur du mérite des pièces dont nous avons enrichi cet article. On n'est pas toujours aussi heureux, et il ne faut pas laisser échapper les bonnes occasions.

M. Dieulafoy, connu par un grand nombre de comédies agréables, qu'on voit représenter souvent au Théâtre du Vaudeville (1), et qui n'en font pas un des moindres charmes, n'est pas moins excellent convive que

---

(1) Telles que le Moulin de Sans-souci, les Quatre Henry, le Mnémoniste, les Pages du Duc de Vendôme, le Fond du Sac, etc. etc. (*); pièces charmantes, et que l'on revoit toujours avec un nouveau plaisir. Il joint aussi souvent son nom à ceux de MM. Barré, Radet et Des Fontaines, qui sont les vrais pères de ce Temple de la gaîté, de l'esprit, du goût, et de la saillie.

(*) M. Gersin est de moitié avec M. Dieulafoy, dans ces quatre derniers ouvrages; mais comme il a le malheur d'être un homme très-sobre, nous n'en parlons ici que *pour mémoire*.

poète aimable et malin. L'avantage qu'il a eu de recevoir le jour dans la ville (1) où les Pâtés de foies de canard prennent naissance, l'a familiarisé de bonne heure avec tous les secrets de la bonne chère méridionale. Il sait donc apprécier les bons morceaux en profond connoisseur; et ce tact exercé le rend un des membres les plus recommandables du Jury dégustateur. Aussi son opinion y a-t-elle une très-grande influence, et nous engageons les Artistes qui attachent quelqu'importance aux décisions du Jury, de ne rien négliger pour mettre dans leurs intérêts un magistrat dont le palais est si délicat et si susceptible.

---

(1) La ville de Toulouse ne produisit-elle que ces admirables Pâtés de foies de canard aux truffes, qui rivalisent avec ceux de foies d'oies de Strasbourg, elle tiendroit une place très-éminente dans la Géographie gourmande. Mais c'est encore une cité où l'on fait dans tous les genres excellente chère, et dont presque tous les habitans sont des Gourmands très-éclairés.

15.

DE LA MOUTARDE CELTIQUE DE SANTÉ.

Nous avons eu plus d'une fois occasion de parler, dans le cours de cet Ouvrage (1), de la Moutarde de M. Le Maoût, apothicaire à Saint-Brieuc, d'en célébrer les vertus, et d'en recommander l'usage. Le Docteur Gastaldy, homme éternellement digne de nos regrets, et pour la profondeur de son savoir dans toutes les parties de l'art de guérir, et pour la finesse étonnante de ses organes dégustateurs, qui rendoient son palais le meilleur de tous les juges, et par l'excellence de son cœur et les agrémens de son esprit, qui faisoient chérir et rechercher son commerce (2),

(1) *Voyez l'Almanach des Gourmands*, seconde Année, deuxième édition, page 99; quatrième Année, page 187; et cinquième Année, page 331.

(2) *Voyez* la *Notice nécrologique* sur le Docteur Gastaldy, page 293 de la quatrième Année de *l'Almanach des Gourmands*; ainsi que l'*Epître dédicatoire* de la cinquième Année.

faisoit de cette Moutarde un cas tout particulier ; il la préféroit même, à cause de sa force et de ses vertus stimulantes, à toutes les Moutardes connues, quoiqu'elle soit bien moins agréable et bien moins bonne sous tous les rapports que celle des Maille-Aclocque et des Bordin, qui passeront encore long-temps, et avec justice, pour les vrais Héros de toutes les préparations sinapiques.

La Moutarde de M. Le Maoût a des avantages particuliers que nous nous sommes plu à reconnoître dès le premier moment qu'elle a été offerte à notre dégustation, et qu'une expérience de cinq années a confirmés dans toute leur étendue. Nous appliquerons à cette Moutarde ce que nous avons dit en général des sinapismes (1). « C'est un stimulant excellent pour solliciter puissamment les organes de la digestion, pour augmenter par la légère irritation qu'il cause, la force de l'élasticité des fibres de l'estomac, et pour atti-

(1) *Voyez* page 93 et suivante de la seconde Année de l'*Almanach des Gourmands*, deuxième édition.

rer dans les intestins les sucs digestifs dont il augmente la vertu. Cette Moutarde divise les matières grasses, et favorise la descente des restes d'alimens, en accélérant le mouvement péristaltique. C'est surtout dans l'état de constitution humide de l'atmosphère qu'il convient d'en faire usage, parce qu'alors la fibre est lâche, et qu'elle sert merveilleusement à lui redonner du ton ; et c'est par cette même raison, qu'elle convient aux vieillards à cause de l'humidité de leur cerveau. Les personnes d'un tempérament froid, celles dont l'estomac et les intestins sont embarrassés de viscosités, en éprouveront des effets salutaires; enfin cette Moutarde est reconnue pour être un puissant anti-scorbutique, dont les marins français, à l'instar de ceux du Nord, commencent à faire un grand usage, et avec succès ».

Tant de propriétés bien constatées, jointes à d'illustres suffrages, pouvoient rassurer M. Le Maoût, sur le mérite de sa Moutarde, et lui inspirer un juste orgueil. Il n'a pris ces éloges que comme des encourage-

mens, et il n'a cessé de travailler à la perfectionner, pour la rendre digne de plus en plus, et par ses vertus diététiques, et par une manipulation plus soignée (mais qui est encore loin d'être parfaite, surtout par le peu d'impalpabilité de sa graine, pour laquelle il se sert de mortier au lieu de moulin), des personnes qui en ont adopté l'usage.

Cependant, tout mérités que soient ces éloges, ils ne doivent point nous faire perdre de vue les excellentes Moutardes de MM. Maille et Bordin. Souvenons-nous que ces deux illustres Vinaigriers - Distillateurs, sont les Corneille et les Racine de la Moutarde, dont M. Le Maoût n'est encore que le Crébillon. Comparaison qui, selon nous, caractérise avec justesse les qualités agrestes, sauvages, et profondément stimulantes de sa Moutarde, qui, comme les Tragédies de l'auteur de Rhadamiste et d'Atrée, remue les organes plutôt qu'elle ne les flatte. Continuons donc à faire un usage habituel des Moutardes de MM. Maille et Aclocque et de M. Bordin, qui doivent se trouver constamment *en regard* sur

toutes les tables du premier ordre. Mais associons-leur de temps en temps, et sans tirer à conséquence, celle de M. Le Maoût; elle servira, dans certaines occasions, à stimuler notre appétit, en excoriant légèrement notre palais.

M. Le Maoût appelle aujourd'hui sa composition Moutarde Celtique, dénomination qu'on ne peut qu'approuver, puisqu'elle en atteste l'origine. Mais l'épithète de Santé qu'il y ajoute est un plagiat. M. Bordin est l'inventeur de la Moutarde de Santé approuvée par l'ancienne Faculté de Médecine de Paris, et il n'est permis à personne de lui ravir ce titre.

M. Le Maoût a formé un entrepôt de sa Moutarde au petit Montrouge, près Paris, chez M. Garin, limonadier; et chez M. Langlois, épicier, rue Neuve-Saint-Roch à Paris. Elle s'y débite aux prix de 1 fr. 80 c. le pot de demi-litre, et de 1 fr. 20 cent. le pot d'un quart de litre. Il y en a des entrepôts dans presque toutes les villes gourmandes de la Normandie et de la Bretagne.

DU PASTILLAGE.

Le Pastillage est une des branches les plus importantes de l'art du Confiseur, et même celle par laquelle cette profession se rattache le plus intimement aux Beaux-Arts, puisqu'un bon Pastilleur doit savoir parfaitement bien dessiner et modeler, et n'être point étranger aux élémens de l'art de peindre, ou tout au moins de colorier. C'est cette nécessité qui fait que très-peu de confiseurs connoissent cette partie de leur état; il s'en est formé une profession séparée, connue à Paris sous le nom de Pastilleurs, et c'est de leurs mains que sortent tous les objets de décoration, et même toutes les espèces de bonbons figurés qu'on admire, au Jour de l'an, dans les boutiques.

Il eût été impossible qu'un confiseur se livrât à cette partie de son art, qui non-seulement exige une éducation libérale, et telle qu'on ne la reçoit guère dans les ateliers de leurs boutiques, mais dont l'exercice réclame un homme tout entier. Or, le confiseur, obligé au travail de la bassine, des confitures, des sirops,

des sucres de toutes espèces, des pâtes, des fruits glacés et candis, des bonbons, du chocolat, etc. etc., n'a pas un moment à consacrer à d'autres travaux. Il est donc forcé d'avoir chez lui des ouvriers uniquement occupés du Pastillage, ou plutôt de recourir aux Pastilleurs, qui lui apportent leurs ouvrages tout faits, et qu'il n'a plus qu'à garnir.

Mais la plupart de ces Pastilleurs, on doit l'avouer, sont plutôt des machines que de véritables artistes. Ils ne travaillent qu'avec des moules qu'ils ont fait graver, ou qu'avec des emporte-pièces; et n'ayant qu'une connoissance très-superficielle du dessin, ils ne suivent qu'une routine aveugle, ne créent et n'imaginent rien, et font chaque année ce qu'ils ont fait l'année précédente. Les graveurs qu'ils emploient, la plupart sans goût, sans imagination, ne varient ni les formes ni les creux de leurs modèles; ce sont toujours les mêmes contours, les mêmes profils, les mêmes figures, les mêmes animaux, les mêmes frises, les mêmes colonnes, et l'art ne fait par conséquent aucun progrès.

Le Pastillage cependant embrasse une

une foule d'objets qui doivent plaire par leur variété, autant que par leurs formes agréables et pittoresques. Non-seulement il enfante toute espèce de figures, bonbons, bonbonnières, bonbons à liqueur, à marmelades, petits fruits et légumes, animaux, petits saints, surprises, corbeilles de mariage, etc. mais on lui doit aussi les surprises en cartonnage, les groupes de figures allégoriques, les pièces montées d'architecture, les paysages, points de vue de campagne, les plateaux de dessert, les ornemens de pâtisserie; enfin, tout ce qui tient à la décoration de la table dans tous les genres, ce qui est d'un détail immense. Un bon Pastilleur doit être tout à la fois dessinateur, graveur en bois, sculpteur en ronde-bosse comme en bas-relief; car s'il est obligé d'avoir recours à d'autres artistes pour son travail, il ne pourra jamais s'élever à la hauteur de son art. Enfin il faut qu'il manie la pâte, comme les Pajou, les Houdon, les Moitte et les Julien manient le marbre, et cela n'est pas facile à rencontrer.

Il existe cependant, rue Sainte-Marguerite, n°. 32, faubourg Saint-Germain, un Pastilleur qui réunit toutes ces qualités. Il fait lui-même ses dessins, ses moules et ses figures; il les habille, les anime, en un mot, n'a recours à personne pour créer les produits de son art; en sorte que les nombreux ouvriers qui composent son atelier, travaillent seulement sous sa direction. Cet artiste à qui il ne manque que d'être plus connu pour jouir d'une grande vogue, a chez lui un assortiment complet, et dans tous les genres, de ce que le Pastillage offre de plus pittoresque, de plus ingénieux et de plus recherché. Toutes ses figures, tous ses animaux même sont pleins d'esprit, et l'image fidèle de la Nature; ses surprises sont fort agréables, il y en a même de fort *gaies*. Tous ses articles en décoration sont pleins de goût, et il bâtit des palais magnifiques à peu de frais; il exécute même des portraits de la plus parfaite ressemblance. La pâte qu'il emploie ne craint ni l'humidité, ni les insectes, elle a presque la dureté du marbre, comme elle en a l'éclat; et elle imite très-bien le

biscuit de Sèvres, dont elle n'a ni la cherté, ni la fragilité.

Nous engageons les confiseurs, les décorateurs, les officiers de maisons, enfin tous les donneurs d'étrennes, et tous les ordonnateurs de fêtes gourmandes et friandes à se pourvoir dans cette fabrique; et nous invitons les amateurs à la visiter comme l'atelier de Paris le plus complet et le mieux monté dans ce genre.

Cet habile Pastilleur est Parmesan. Il s'appelle M. Jarrin, et demeure, comme nous l'avons déjà dit, n°. 32, rue Sainte-Marguerite, faubourg Saint-Germain.

DES COULIS.

On s'occupe à Paris beaucoup plus de ce qui se passe dans les coulisses, que de la manière dont se font les Coulis, et il s'y trouve bien plus d'amateurs des unes que des autres. Les Coulis sont cependant une branche très-importante de la haute cuisine, car ils entrent dans la plupart des ragoûts savans et de première classe.

Un Coulis est, comme l'on sait, un jus passé à l'étamine, dont on se

sert pour lier les sauces des ragoûts, et leur donner plus de consistance et de saveur. Ce Coulis est tantôt blanc, tantôt roux; il se compose tantôt de viandes, tantôt de gibier, tantôt de poisson, tantôt de légumes, et prend en général le nom de la couleur, ou celui du principe qui y domine: quelquefois on l'appelle simplement un blond de veau, et sous cette dénomination, les pâtissiers en font un grand usage dans leurs pâtés froids. C'est, par exemple, à leurs excellens blonds de veau, que les pâtés de jambon de M. Le Sage, et de M. Le Blanc, son digne successeur, rue de la Harpe, doivent en partie leur supériorité sur tous les autres pâtés de jambon qui se fabriquent en ce bas monde.

Les Coulis sont très-difficiles à bien faire, et réclament d'autant plus toute l'attention d'un grand artiste, que, servant à nourrir les ragoûts, et à leur donner en définitif le goût, leur sort est entre les mains du Coulis, qui peut déshonorer en un instant l'entrée la plus savante.

Les Coulis sont en général des assaisonnemens fort nourrissans, et très-échauffans. Ils présentent, sous

un petit volume, la substance la plus pure et la plus succulente du corps dont ils sont tirés, et dont ils offrent par conséquent l'extrait. Quelques estomacs foibles digèrent difficilement les Coulis, parce que ce sont des sucs trop rapprochés : ce qui le démontre clairement, c'est qu'on en facilite la digestion, en buvant beaucoup d'eau, dont la propriété est d'étendre et de dissoudre tous les corps auxquels elle sert de menstrue.

On introduit les Coulis, non-seulement dans les entrées, dans les braises, dans les entremets, mais souvent même dans les potages. Un potage au riz au Coulis de navets, est une fort bonne chose ; mais rien n'égale un potage au Coulis d'écrevisses. Lorsqu'il est bien fait, c'est le Paradis sur la Terre. Nous croyons donc faire plaisir à nos Lecteurs en leur en donnant ici la recette.

Vous choisirez une trentaine d'écrevisses moyennes, et après les avoir lavées dans plusieurs eaux, vous les ferez cuire à l'eau. Vous les épluchez ensuite, en mettant les écailles à part, que vous pilez dans un mortier avec douze amandes douces et

les écrevisses. Prenez ensuite une livre et demie de rouelle de veau, et un morceau de jambon; coupez-les par tranches, avec un oignon, et ajoutez quelques tranches de carottes et de panais. Quand tout est attaché comme un jus de veau, ajoutez du lard fondu et un peu de farine; faites-lui faire quelques tours en remuant toujours. Mouillez le tout d'un bon bouillon; ajoutez sel, poivre, cloux de girofle, basilic, persil, ciboules, champignons, truffes, croûtes de pain, et faites mitonner. Ensuite ôtez le veau, délayez ce qui est dans le mortier avec le jus, et passez le tout à l'étamine.

Telle est, d'après nos meilleurs dispensaires, la recette du Coulis d'écrevisses au gras. Pour le faire au maigre, on substitue du beurre au lard fondu, on fait un demi-roux, l'on mouille le tout avec de bon bouillon de poisson, et pour le reste on procède comme ci-dessus. Mais on sent bien qu'un Coulis au gras doit toujours être meilleur et plus succulent qu'un Coulis maigre.

On rend délicieux tous les potages, soit au riz, soit aux pâtes, soit

même aux croûtons, lorsqu'on y introduit ce Coulis d'écrevisses. On s'en sert aussi pour finir divers ragoûts et pâtés chauds ; on le fait même entrer dans quelques entremets potagers, tels que cardes, choux-fleurs, etc. Il en est de ce Coulis, comme du grec, avec lui *on ne peut gâter rien.*

On fait d'autres Coulis moins recherchés, et dont les tranches de bœuf et de jambon, et les rouelles de veau, forment presque toujours la base. On varie les assaisonnemens selon l'emploi qu'on en veut faire. L'essentiel est de bien faire attacher, réduire, et dégraisser : tel est en trois mots le secret de toutes les espèces de Coulis ; comme, selon Figaro, recevoir, prendre et demander, est aussi en trois mots le secret de l'art du Courtisan.

Le Coulis est aux ragoûts, ce qu'est la physionomie à l'homme. C'est lui qui leur donne l'esprit, la couleur et la vie. Sans un bon Coulis, une entrée ne ressemble à rien, parce qu'elle ressemble à tout. On peut dire encore qu'il est aux dif-

férens mets, ce qu'est le style aux ouvrages. L'immortel Despréaux a dit :

Sans *le style*, en un mot, l'auteur le plus divin
Est toujours, quoi qu'il fasse, un méchant écrivain.

Il en est de même des Coulis. Il est donc de la dernière importance que les cuisiniers donnent à cette partie de leur art, l'attention la plus sérieuse ; leur existence et leur gloire en dépendent.

DES GROSEILLES DE M. MOINOT,

DE BAR-LE-DUC.

Il paroît qu'une louable et sainte émulation s'est emparée des confiseurs de Bar-le-Duc. Nous en jugeons au moins par l'empressement avec lequel ils soumettent au jugement de notre Jury dégustateur les produits de leur fabrique, et par la haute opinion qu'ils paroissent attacher à son suffrage. On peut se rappeler ce que nous avons dit dans notre quatrième Année (1), de cette aimable confi-

(1) *Voyez* la quatrième Année de l'*Almanach des Gourmands*, page 104, article intitulé *des Groseilles de Bar.*

ture, connue dans toutes les parties du monde friand, sous le nom de Groseilles de Bar; que l'on contrefait par tout, et que l'on ne fait bien que dans la capitale de cet ancien Duché. On peut se rappeler aussi les justes éloges que nous avons donnés à M. Fatalot; et quoique ce fabricant, oubliant que l'Almanach des Gourmands étant un livre annuel, les Légitimations doivent l'être aussi, ne nous ait plus donné, depuis ce temps-là, de ses nouvelles (1), nous ne chanterons point sur son compte la palinodie. Nous aimons donc à croire que ses confitures sont toujours excellentes, et qu'il tient encore le premier rang dans sa partie; mais nous n'oserions en répondre.

---

(1) Ceci n'est point une plaisanterie, et l'usage que nous faisons de tout ce qui nous parvient, prouve assez qu'un vil intérêt n'a point dicté cette réflexion. Mais nous ne pouvons répondre que des choses que nous avons dégustées (quand nous disons *nous*, cela doit s'entendre du Jury). Or, il arrive qu'un fabricant, afin de s'accréditer, nous envoie ce qu'il a de meilleur. Une fois sa réputation faite, il se néglige, et de-là, les plaintes multipliées que les

Quoi qu'il en soit, un autre fabricant, M. Moinot, épicier à Bar-le-Duc, se met sur les rangs pour briguer les suffrages du Jury dégustateur; et il en espère, ajoute-t-il très-obligeamment, un Rapport qui étendra sa réputation aussi loin que le délicieux Almanach, ce sont ses propres termes; ce qui prouve que M. Moinot connoît aussi bien l'art de dire des douceurs, que celui d'en faire.

Mais notre Jury est impassible, ainsi que doit être tout Gourmand chargé de prononcer, d'après une dégustation bien raisonnée, sévère, et profonde, sur le mérite d'un pâté ou d'un pot de confitures, ou de toute autre production alimentaire.

---

consommateurs nous font parvenir sans cesse. Il est donc absolument nécessaire que les fabricans de tous les objets destinés au palais de l'homme, qui veulent être annoncés et préconisés dans *l'Almanach des Gourmands*, le mettent, *chaque année*, à portée de juger de leurs progrès. Autrement, il nous devient impossible de garantir pendant plus de douze mois les divers produits de leur industrie.

N. B. *Cette Note est très-importante.*

Il a donc mis de côté le billet flatteur de M. Moinot, pour ne s'occuper que de ses confitures; il les a trouvées bien fabriquées, mais point assez parfumées en fruit, surtout les rouges, qui sentent plus le sucre que la Groseille. Les blanches sont beaucoup meilleures, et d'une acidité bien plus agréable. Nous avons souvent eu occasion de faire la même remarque, en dégustant des Groseilles de Bar, ce qui nous a prouvé que cela dépendoit du fruit. Nous pensons donc que les confiseurs de cette ville ne devroient jamais employer que des Groseilles blanches. Leur commerce et leur réputation y gagneroient.

Nous leur recommandons aussi de changer leur emballage, qui est on ne peut pas plus défectueux. Ils se contentent de couvrir leurs petits pots de verre, d'un simple papier replié en dessous, en sorte que, dès qu'on renverse la caisse, ce qui arrive mille fois pour une aux Messageries, où l'on n'a guère plus d'égard pour les ballots que pour les voyageurs, la confiture coule, le sirop se perd, le fruit reste à sec, et le foin pénètre

dans le petit pot. C'est ce que nous avons vu dans toutes les caisses de Bar, à leur ouverture; en sorte que les Groseilles restées presqu'à sec, candissent ou moisissent en très-peu de temps. Pourquoi ne pas les mettre dans des pots de faïence, ou tout au moins ne pas les couvrir avec un parchemin bien ficelé?

M. Moinot, a formé à Paris (chez M. La Guerre, quai des Augustins, n°. 19), un entrepôt de ses Groseilles, et l'on y en trouvera toute l'année, au prix de 7 fr. 50 cent. la caisse de six pots, dont trois sont des Groseilles rouges, et trois des Groseilles blanches. Cela fait donc 25 sous le pot, qui ne renferme pas *deux onces* de confitures, tandis que la meilleure marmelade d'abricots ne coûte que 35 sous le pot *d'une livre*, dans la rue des Lombards. Ce calcul prouve que les Groseilles de Bar sont énormément chères; on en a bien vîte mangé une caisse dans un dessert un peu nombreux, et toutes délicieuses qu'elles sont, il faut convenir que c'est beaucoup payer une assiette de confitures, que de la payer sept francs cinquante centimes.

DU MEILLEUR MORCEAU DE CHAQUE ANIMAL.

C'est une vérité reconnue depuis long-temps par tous les bons physiologistes, que la partie du corps à laquelle les hommes et les animaux donnent un plus fréquent exercice, est toujours celle qui prend le plus de force, de nourriture, de vigueur et d'embonpoint. Ainsi, le chasseur et l'observateur se distingueront par des yeux perçans; le juge, par une ouie fine; l'orateur, l'acteur et le chanteur, par une voix forte et éclatante; le grand piéton et le coureur, par des jambes à toute épreuve; l'écrivain, le peintre, et la plupart des artisans, par une grande souplesse dans les doigts; le dégustateur, par une profonde susceptibilité dans l'organe du goût; le Gourmand, par un estomac inaltérable; l'homme de peine, par une grande vigueur dans l'épine dorsale; le danseur, par des jarrets infatigables; le Courtisan, par une souplesse de reins toujours renaissante, etc. etc. Bien entendu cependant que, si l'on doit exercer fré-

quemment tous ces organes, l'on n'en abusera jamais, car alors on détruiroit leur souplesse, au lieu d'ajouter à leur force.

Par une conséquence naturelle de ces faits, on affoiblit singulièrement, et l'on finit pour ainsi dire par perdre tout à fait l'usage des membres et des organes que l'on n'exerce point. Ainsi l'homme opulent qui ne sort jamais qu'en voiture, perd tellement l'usage de ses jambes, que la course la plus légère devient bientôt pour lui une fatigue insupportable; l'homme silencieux perd l'éclat de sa voix; l'ouie de celui qui vit dans une obscure et trop paisible retraite, se durcit et s'ossifie; celui qui s'est condamné à une oisiveté absolue, perd en quelque sorte l'usage de ses mains; le plus léger fardeau devient un poids énorme pour quiconque ne porte jamais le moindre paquet; les organes de la génération finissoient par devenir à rien, chez le trapiste ou le chartreux, sévères observateurs de la continence; l'habitude de vivre dans les ténèbres, ôte aux yeux leur perspicacité; l'excès de sobriété paralyse

l'organe du goût; et les reins de l'homme orgueilleux, fier et indomptable, finissent par perdre leur ressort, etc. etc.

Il en est de même chez les animaux; leurs habitudes déterminent la force de leurs organes; les jambes chez les quadrupèdes, le larynx chez les oiseaux, les muscles de la mâchoire chez les bêtes carnassières, le bec chez les oiseaux de proie et chez granivores, etc. acquièrent d'autant plus de vigueur, qu'ils en font un plus fréquent usage. L'état de domesticité, en changeant leurs mœurs, peut seul démentir ces principes, invariables dans l'état de nature.

Il en est de même des végétaux: l'industrie humaine en a su tirer un grand parti, en dirigeant leurs sucs nourriciers vers les parties qui intéressent le plus notre sensualité; et c'est ainsi qu'on a obtenu des légumes ou des fruits dont la saveur et la grosseur flattent le palais, et étonnent la vue. Telles sont les Pommes de Tressancourt et de Chilly, dont il a été parlé dans cet Ouvrage (1), etc. etc.

---

(1) *Voyez* p. 290 de la quatrième Année,

C'est de l'observation constante de ces faits, que les Gourmands ont tiré des inductions, dont les résultats s'appliquent aux progrès de l'art alimentaire. Ils ont remarqué que, non-seulement les membres et les organes dont les Animaux faisoient un plus fréquent usage, avoient plus de force et de vigueur que les autres, mais même qu'ils étoient d'un goût bien plus fin, bien plus savoureux, bien plus digne enfin de ces palais dégustateurs dont le Ciel a doué ses élus.

Il n'appartient pas au vulgaire d'apprécier, ni même de connoître ces différences, et peut-être traitera-t-il de vision tout ce que nous disons ici sur ce sujet. Mais ces êtres éminemment intellectuels, dont l'âme réside dans le palais, dont les papilles qui le tapissent sont pourvues d'une exquise sensibilité, et qui devinent, par la simple dégustation, l'âge, les mœurs et les habitudes de tous les animaux qui servent à la nourriture

---

et page 338 de la cinquième Année de l'*Almanach des Gourmands*, etc.

de l'homme, comprendront parfaitement ce Chapitre, et nous sauront même quelque gré d'avoir dévoilé les premiers ces vérités augustes.

La pratique vient ici à l'appui de la théorie. Il est prouvé que la cuisse sur laquelle une volaille se repose le plus souvent, et qui porte par conséquent tout le poids de son corps, acquiert plus de graisse, de finesse et de saveur. Nous en dirons de même du côté sur lequel un bœuf, un veau, un mouton, un porc, se couchent de préférence, etc. etc. Il est facile de faire l'application de ces principes aux mœurs de tous les animaux sauvages et domestiques, et dès lors on ne sera plus en peine, pour servir et pour manger à table, le meilleur Morceau de chacun d'eux.

Ces vérités germoient depuis longtemps dans notre sein, et commençoient même à fermenter dans notre tête, sans que nous pussions bien nous en rendre compte, lorsqu'une conversation avec le Gourmand, plein de science et d'aménité, que nous avons proposé dans cet Ouvrage pour modèle aux Amphitryons ru-

raux (1), et qui est l'un des plus dignes membres de l'illustre Société des Mercredis, a été pour nous un trait de lumière. Il a levé tout à coup le voile qui couvroit encore à nos yeux ces grands mystères, et nous lui devons l'avantage de les avoir médités : nous croyons donc devoir lui faire hommage de ces premiers aperçus, que nous ne donnons que comme un simple essai de Métaphysique et de Physiologie Gourmandes, et sur lesquels nous reviendrons dans une prochaine Année, si nos observations nous procurent, sur cette importante matière, de nouveaux résultats.

DE LA PLISSURE DU LINGE DE TABLE.

Ce seroit une grande erreur de croire que, dans les premières années du siècle de Louis XIV, l'art de la table étoit encore dans son enfance. Il nous seroit facile, au

---

(1) *Voyez* la page 121 de la quatrième Année de l'*Almanach des Gourmands*.

contraire, de prouver que certains accessoires de la bonne chère étoient, dès cette époque, poussés à un degré de recherche et de magnificence, dont il seroit difficile de se former aujourd'hui une juste idée. Non-seulement on servoit avec profusion, non-seulement on avoit imaginé une foule de mets recherchés, qui ſaisoient déjà de la cuisine française un art vraiment national, et la première cuisine de l'Europe; mais le luxe de la parure de la table et celui des desserts étoient portés à un point de magnificence qui n'a fait qu'aller toujours en décroissant depuis 1715 jusqu'à nos jours.

Nous convenons que, dans quelques-unes de ces parties, ce luxe avoit quelque chose de minutieux et même de puéril; qu'il consommoit beaucoup de temps en pure perte, et qu'il n'ajoutoit en dernier résultat aucun avantage réel à la bonne chère : mais il attestoit au moins toute l'attention que nos bons aïeux donnoient aux apprêts de leurs festins; et comme monument historique, il n'est pas inutile d'en rappeler le souvenir, et d'en retracer quelqu'image.

Par exemple, qui croiroit que la Plissure des Serviettes à table, fut, à cette époque, c'est-à-dire, vers 1662, l'objet d'un travail trés-long, et qu'elle fut soumise aux lois d'un dessin régulier, varié, et très-singulier dans tous ses rapports? Nous qui posons nos serviettes sur la table dans le même état que nous les recevons des mains de nos repasseuses, nous aurions peine à nous persuader, qu'alors dans les repas de cérémonie, chaque serviette étoit l'image d'un oiseau, d'un quadrupède, d'une espèce de victuaille, ou l'emblême de tout autre objet non moins singulier. Rien n'est cependant plus vrai; et l'on a imprimé un gros livre tout exprès pour nous apprendre cet art, et pour nous en transmettre les préceptes dans le plus grand détail.

Nous y apprenons la manière de *friser* et de *bâtonner* les serviettes, et comment il faut faire pour les plier en forme de coquille simple ou double, en forme de melon, de coq, de poule avec ses poussins, en forme de pigeon qui couve dans un panier, de perdrix, de faisan; comment on leur fait figurer deux chapons dans

un pâté, un lièvre, deux lapins, un cochon de lait, un chien avec son collier, un brochet, une carpe, un turbot, une mitre, un poulet dinde, une tortue; enfin, pour couronner l'œuvre, comment on les métamorphose en croix de Lorraine, ou en croix du Saint-Esprit.

Tous ces procédés sont vraiment curieux; et si cet Almanach n'étoit point dès sa naissance consacré aux choses utiles de préférence aux choses singulières et de pur agrément, nous serions entrés dans le détail de toutes ces métamorphoses. Cependant, afin d'en donner quelqu'idée, et de mettre quelques-uns de ceux de nos Lecteurs qui auront du temps de reste, en état d'exécuter un de ces chefs-d'œuvre de patience et d'adresse, nous allons transcrire une de ces méthodes de Plissure, et nous donnerons la préférence à celle qui représente deux chapons dans un pâté, comme une des plus appétissantes et des plus singulières.

Vous commencez par plier votre serviette en trois, de sa largeur; *bâtonnez-la*, de sa longueur, et la *frisez*. Ouvrez-la des deux côtés près

des raies. Mettez un pain long sous chaque raie, et formez, des bords de la serviette, comme un gros bord de pâté, par-dessus lequel vous ferez passer les têtes et les queues de vos chapons.

L'Auteur ajoute que l'on peut pratiquer la même chose à l'égard de toutes sortes d'oiseaux, et en telle quantité que l'on voudra, en pliant la serviette autant de fois que l'on voudra faire de figures, ce qui ne laisse pas que d'être infiniment gracieux.

Mais il est essentiel, pour pratiquer toutes ces belles choses, de savoir comment on *bâtonne* et l'on *frise* une serviette; et comme ces principes généraux, dont on peut faire l'application à un grand nombre de cas, sont la base fondamentale du grand art de la Plissure, nous allons donner en deux mots l'explication de ces termes.

Pour *bâtonner* une serviette, il faut la plier en travers, et la plisser par petits plis avec les doigts, le plus bas et le plus délié qu'il se peut.

Lorsque la serviette est bâtonnée,

il faut la *friser* par le milieu, ou par l'un des bouts, en petits carreaux bien déliés, en ayant l'attention de bien presser les plis les uns près des autres, avec les doigts, et le plus qu'il sera possible.

Lorsqu'on sait bien plisser, bâtonner et friser, on peut faire prendre aux serviettes toutes les formes que l'on veut leur donner.

Il faut convenir qu'une table dont chaque couvert auroit une serviette plissée, en coq, en lièvre, en melon, en pâté, enfin de chacune des manières dont nous avons donné la nomenclature, offriroit un coup-d'œil assez singulier, et que cette bizarrerie pourroit amuser un instant les convives, avant de s'asseoir. Si quelqu'Amphitryon veut s'en donner le plaisir, nous lui offrons, aidés de notre vieux livre, de lui concéder, sur ce singulier préliminaire d'un grand dîner, toutes les instructions qu'il pourra désirer. Mais un Gourmand aimera toujours mieux déplier que de plier sa serviette, dût-il, dans ce dernier cas, la métamorphoser en une tête de veau du Puits-Certain.

DES FAUSSES PESÉES.

Il ne nous appartient pas d'examiner si la théorie du poids décimal l'emporte sur celle du poids de marc, et si en dernier résultat tous les calculs auxquels on s'est livré pour la former, n'ont pas enfanté une chose plus brillante qu'utile. Nous n'élèverons pas non plus la question, si, dans un grand Etat, la diversité des poids et des mesures de capacité ne favorise point les spéculations commerciales, en ouvrant la source à une infinité de calculs et de combinaisons, qui tournent souvent au profit du consommateur, comme à celui du propriétaire et du marchand. Nous n'examinerons pas même, si le poids de marc, qui se divisoit à l'infini, par moitié, par quart, huitième, seizième, etc. n'étoit point, dans les petites transactions, d'un usage bien plus commode que le poids décimal, qui rejette la demi-livre, le quarteron, et presque toutes les subdivisions en nombre pair. Ces examens nous meneroient beaucoup trop loin, et il y auroit peut-être quelque danger à s'y livrer publi-

quement. Mais qu'il nous soit permis au moins de déplorer les pertes journalières que les petits consommateurs éprouvent, depuis que l'on a contraint les marchands à ne plus se servir d'autre poids que du kilogramme.

Il est notoire que, dans le détail, rien ne se vend *réellement* à ce poids, quoique tout s'y pèse. On voit dans la balance des kilogrammes, des hectogrammes et des grammes, mais on ne compte que par livres, par onces et par gros. Tous les Français en général, et les Parisiens en particulier, tiennent si fortement à leurs anciennes habitudes, qu'il y a lieu de croire que celle-ci durera longtemps encore.

Or, c'est dans cette conversion des nouveaux poids en anciens, que l'acheteur est journellement lésé de la manière la plus scandaleuse. On a beau multiplier ou diviser les kilogrammes et les hectogrammes pour représenter les livres et les onces, le rapport n'est jamais parfaitement exact, et dans cette différence, le marchand, pour n'être point la dupe, fait toujours tourner l'avantage de son côté. C'est au point que, sur un demi-

quarteron, il manque toujours au moins deux gros ; sur une livre, quelquefois une once, etc. etc. (1).

Ce déficit, souvent répété, cause à l'acheteur, surtout au petit consommateur, une lésion énorme (2).

---

(1) Les bouchers, les charcutiers, ne donnent jamais aux acheteurs leur compte, surtout dans les petites pesées. Mais ce sont les revendeuses, porteurs d'éventaires, qui exercent ce monopole avec le plus de déloyauté. Nous avons vérifié nous-mêmes, et très-fréquemment, qu'il manque souvent deux onces sur la livre de cerises, de raisin, ou de fromage qu'elles vendent, et elles ne s'en cachent pas. Il nous semble que les préposés subalternes de la Police à la Halle, au lieu de faire continuellement changer de place à ces femmes, et de s'amuser à les chasser d'une rue à une autre, sans aucun avantage pour le Public, devroient s'occuper à prévenir ces coupables abus. Loin de nous, au reste, la pensée que leur insouciance à cet égard tient à quelqu'intérêt personnel.

(2) Cette friponnerie étoit portée plus loin encore, dans les premiers temps de l'adoption des nouveaux poids. On sait que le poids de 2 hectogrammes, qui ressemble assez à l'ancienne demi-livre, ne pèse que 6 onces 4 gros et 21 grains. La plupart des marchands remplaçoient,

Nous ne croyons pas exagérer, en disant que pour un homme qui dépense dans son ménage 6,000 francs par an en denrées qui se vendent au poids, elle monte à plus de cent écus. C'est surtout sur la classe la moins fortunée que cette lésion tombe; parce qu'elle n'achète qu'en très-petite partie tous ses objets de consommation. La friponnerie n'a plus lieu dans les grosses Pesées, que pour les fractions, et elle devient peu sensible sur les forts achats.

Comme l'on n'a aucun moyen de convaincre les marchands en les prenant sur le fait, vu le défaut de pièces de comparaison, car l'on à eu grand soin de faire disparoître tous les anciens poids des boutiques, il est impossible de reconnoître la

---

sans aucune adjonction, la demi-livre par ce poids, ce qui faisoit pour l'acheteur un déficit de 1 once 3 gros 51 grains; c'est-à-dire, de près d'un sixième. Quoique cette fraude fût très-évidente, on a continué long-temps de l'exercer. On se contente aujourd'hui de mettre, avec lè poids de 2 hectogrammes, une pièce de deux gros sous; ce qui est encore loin d'équivaloir à une demi-livre.

fraude avant de l'avoir vérifiée chez soi ; et lorsqu'ensuite vous la leur reprochez, ils la nient, se moquent de vous, ou vous disent des injures (1).

Il nous semble cependant qu'il est temps de remédier à cet abus, non-seulement très-préjudiciable au Public, mais dont le résultat est de faire maudire journellement le systême du poids républicain, qui peut avoir en théorie de grands avantages, mais qui, dans la pratique de détail, n'a servi jusqu'ici qu'à faire des dupes. Il n'y a que deux moyens pour y parvenir ; ou d'obliger les marchands à vendre tout au kilogramme, comme ils y pèsent, ou de leur permettre, pour les ventes au détail, et au-dessous de cinq livres, de se servir du poids de marc et de ses divisions. Jusque-là les consommateurs seront toujours lésés, et la petite guerre

---

(1) Comme fait Madame Ducrot, charcutière, rue Traînée, et Madame Pouard, grenetière, au Cheval blanc, à la Halle à la viande, etc. *V. l'Almanach des Gourmands*, première Année, 3e édition, page 220 ; et la quatrième Année, page 161, Note.

allumée entre les vendeurs et les acheteurs, n'engendrera que des haines, des divisions et des querelles, qu'un Gouvernement sage et éclairé ne peut manquer de chercher à prévenir (1).

CONSIDÉRATIONS GÉNÉRALES SUR LES MARCHÉS DE PARIS.

C'est un fait assez digne d'être remarqué, que la ville la plus gourmande et la plus magnifique de l'Europe, celle où le luxe de la table est porté au plus haut degré, celle où l'on a le plus raffiné sur toutes les parties de la bonne chère, celle enfin où l'on a porté à sa perfection le grand art du savoir-vivre, est précisément celle où le commerce des denrées

---

(1) Il est bon de remarquer en passant que, malgré tous les moyens de force ou de persuasion que l'Autorité ne cesse d'employer, pour faire adopter les nouveaux poids, on ne s'en sert qu'en apparence, et que dans toutes les villes de France, sans exception, toutes les transactions commerciales se passent en poids du pays, même le roulage. Une telle obstination n'est-elle pas un grand argument contre le système des nouveaux poids?

s'exerce avec le moins de propreté, de commodité, de sûreté même; et pour tout dire enfin, de la manière la plus inconvenante, la plus sale et la plus dangereuse.

Un Etranger qui, sur la réputation de notre gourmandise, et du luxe de bonne chère qui règne à Paris, arrive dans cette Capitale, s'attend, sans doute, à trouver nos Marchés vastes, propres, aérés, bien ordonnés, et tels enfin qu'ils doivent être, chez un Peuple qui met les jouissances de la table avant toutes les autres. Rempli de cette idée, cet Etranger, à peine débarqué, se fait indiquer la Halle (qui est le principal Marché de Paris, et celui où s'approvisionnent tous les autres, qui n'en sont réellement que des émanations); il s'y rend avec empressement, croyant y trouver rangés sous de vastes portiques, bien abrités, et bien pourvus de tous les accessoires qui attirent le Public, tous les détaillans de comestibles. Il pense que l'eau abonde dans cette enceinte, que les chevaux et les voitures n'en approchent point, pendant tout le temps que dure la vente en détail, que tous

les abords en sont faciles, sûrs et commodes; que des hangars élevés, et dont la toiture à jour permet à la lumière d'y pénétrer, et les met à l'abri de la pluie, de la grêle et de la neige, sont réservés à chaque genre de commerce; en sorte que la viande, la marée, la triperie, la volaille, le poisson d'eau douce, les herbes, les légumes et les fruits, occupent chacun des hangars séparés, distincts, et disposés dans leur intérieur de la manière la plus avantageuse pour le commerce auquel il est consacré. Il croit que, dans la Capitale du peuple le plus poli de l'univers, les marchands donnent d'autant plus l'exemple de la politesse et des égards, que leur intérêt même semble leur en faire une loi, etc., etc., etc.

Rempli de ces idées qui, dans le fond, n'ont rien d'exagéré, notre Etranger arrive à la Halle, que d'abord il a quelque peine à trouver, tant les abords en sont difficiles, resserrés, étroits, fangeux et embarrassés. Au lieu d'une place vaste et régulière, il trouve le premier Marché de Paris établi dans des rues étroites, fangeuses, et sans aligne-

ment. A la place de ces hangars et de ces portiques qu'il s'étoit figurés, il n'aperçoit qu'une longue suite de vilains parapluies de toile rouge, qui ne sont pas même alignés, et sous lesquels les vendeurs et les acheteurs ne sont pas mieux abrités que leurs marchandises. A la moïndre pluie, ces parasols dégouttent de tous côtés; ils inondent les denrées, ils forment autour de chaque *place* des mares infectes, et en quelques minutes, les ruisseaux, devenus de véritables torrens, ne permettent plus la circulation aux piétons, et menacent d'inonder même les boutiques. La viande, la volaille, la marée, les salines, le poisson d'eau douce, les herbes, les fruits, les issues, les légumes, tout se vend sous ces abris incommodes et mesquins, qui n'appartiennent pas même aux marchands qui s'en servent, et qu'un entrepreneur leur loue à raison de 1 liv. 8 s. par semaine; en sorte qu'ils en ont, en trois mois, payé la valeur. Tous les genres de commerce sont là confondus. La marchande d'oranges avoisine celle de marée, les tripes sont à côté

des abricots (1), et vous respirez l'odeur de la morue avec celle des tubéreuses et des cédrats. Le manque d'eau et le défaut de pente du pavé retiennent les débris d'une foule de matières animales et végétales, qui deviennent en peu d'instans autant d'immondices. La circulation continuelle des voitures de toute espèce, haquets, tombereaux, charrettes, carrosses, fiacres, cabriolets, etc. vient ajouter un danger imminent à cette foule d'incommodités, en sorte qu'on risque réellement sa vie chaque fois que l'on s'occupe d'y pourvoir. On ne sauroit acheter un chou à la Halle sans s'exposer à perdre l'un de ses membres.

Les boutiques qui font partie des maisons, et qui sont occupées par quelques marchands de beurre et

---

(1) Il faut dire cependant que, depuis deux ou trois ans, on a cherché à mettre quelqu'ordre dans cette confusion, en assignant des *rangs* à chaque genre de commerce. Mais il y règne encore beaucoup de confusion, et elle est même inévitable, à cause du peu d'étendue et de la mauvaise distribution du local.

d'œufs, par quelques épiciers et quelques fruitiers-orangers, sont étroites, peu profondes, resserrées ou obscures, encombrées de marchandises, d'un abord difficile en raison des étalages, et masquées par les parapluies des détaillans, qui les laissent à peine apercevoir aux acheteurs. Ces boutiques sont cependant les seuls endroits un peu abrités, où l'on puisse faire ses emplettes; mais elles ne sont occupées que par les espèces de marchands que nous venons de citer.

La Halle à la viande, où les bouchers forains viennent étaler et vendre deux fois par semaine, se tient dans une place irrégulière, qui sert également aux charcutiers forains, aux tripières, aux rôtisseurs, aux marchands de fromages et aux regratières de viandes cuites; en sorte que tous ces marchands sont en quelque sorte les uns sur les autres: que les acheteurs ne peuvent circuler, surtout les mercredis et samedis, et qu'on éprouve une gêne continuelle en faisant ses approvisionnemens des denrées les plus nécessaires. Ajoutons que tous les vendeurs n'y sont également abrités

que par de mauvais parasols, et qu'il pleut sur la viande et les poulets, comme sur le poisson, les herbes et les légumes.

Et, comme si ce n'étoit point assez de tous ces embarras, une foule de femmes portant devant elles des éventaires chargés d'herbes, de poissons, de fruits, de légumes, de beurre, d'œufs ou de fromage, se promènent sans cesse dans toutes les parties de la Halle, obstruent la voie publique, harcèlent les acheteurs et les passans, et augmentent le désordre et le charivari.

Enfin si tout cela n'empêche point l'Etranger de vouloir faire quelques emplettes, non-seulement on lui surfera des trois quarts, de la totalité, et même souvent du double, les denrées qu'il marchande; mais s'il se permet d'en mésoffrir, on l'accablera de mauvais quolibets et d'injures : en sorte que, lorsqu'il se retire, il emporte une idée à peu près égale de la politesse et de la propreté parisienne.

Nous n'avons rien exagéré dans ce tableau, et tel chargé qu'il pourra paroître, nous osons assurer qu'il est non-seulement tracé d'après na-

ture, mais même dans quelques parties fort au-dessous de la vérité. Ces désordres subsistent depuis des siècles, et ils étoient encore pires il y a trente ans qu'aujourd'hui; car la conversion du cimetière et de l'Eglise des SS. Innocens en une grande place, et quelques autres démolitions, ont donné à la Halle une physionomie moins dégoûtante qu'autrefois. Mais pourquoi cette vaste place sur laquelle on auroit pu former un triple Marché pour le poisson, les herbages, et légumes et les fruits, ne sert-elle qu'à la vente en gros des herbes, et est-elle, dès huit heures du matin, abandonnée aux chiffonniers, qui l'occupent exclusivement pendant tout le reste du jour? Il nous semble qu'en attendant que, par des démolitions, on ait fait disparoître toutes les maisons qui sont entre les rues des Piliers d'étain et du Marché aux Poirées et la rue Saint-Denis (seul moyen d'agrandir convenablement la Halle, sans préjudice de l'élargissement des rues qui y aboutissent), l'on pourroit transporter sur la place des Innocens les principaux Marchés, et les y établir sous de vastes hangars;

hangars couverts en vitrages, et distribués commodément. Il seroit tout aussi facile d'interdire, dès huit heures du matin, l'entrée de la Halle aux voitures de toute espèce, et même aux bêtes de somme ; c'est le seul moyen de pourvoir à la sûreté des acheteurs. Avec quatre fontaines bien fournies, et coulant sans cesse, on remédieroit, en partie, à la malpropreté des rues, presqu'inséparable d'un commerce qui comprend presque tous les objets qui servent à la nourriture de l'homme ; mais il faudroit que ces fontaines fussent au centre de la Halle, et non à ses extrémités, comme celle que l'on construit en ce moment à la Pointe Saint-Eustache, et qu'il en découlât autre chose qu'un filet d'eau, comme à celle de la Place des Innocens, etc. etc.

Avec ces soins, ces précautions, et quelques autres encore, dont le détail seroit ici trop long, on parviendroit à former un établissement, sinon tout à fait digne de la Capitale de l'Empire Gourmand, au moins qui rempliroit en grande partie son objet, et qui attireroit les regards des étrangers au lieu de les

révolter. Nous savons que le Gouvernement s'en occupe, et que les ordres sont déjà donnés, pour qu'avant une année révolue, la Halle ait tout à fait changé de face. Nous nous plaisons à croire que les architectes chargés de l'exécution de ce travail, n'oublieront pas que la salubrité et la commodité doivent y tenir le premier rang, et que ce ne seroit point remplir les vues du Souverain et l'attente du Public, que de sacrifier à des intérêts privés, ou à un vain luxe de décoration, les sommes que l'on destine à cet usage. Abri pour les vendeurs et les acheteurs, abords faciles pour les arrivages, circulation de l'air, constructions dirigées principalement vers l'utilité, eau dans une grande abondance; voilà des considérations qu'ils ne doivent jamais perdre de vue, et nous nous féliciterons d'avoir saisi dans ce petit Ouvrage l'occasion de les leur rappeler.

PETITE REVUE GOURMANDE,

Ou *cinquième* Promenade d'un Gourmand dans Paris, *pour servir de suite et de complément à nos quatre premiers* ITINÉRAIRES NUTRITIFS.

Un grand nombre de Lecteurs regardent l'Itinéraire nutritif, comme l'article le plus essentiel de chaque volume de l'Almanach des Gourmands, parce qu'il leur sert de guide et de *veni-mecum* pour la plupart de leurs emplettes gourmandes, et qu'ils y suivent avec intérêt les progrès que les fabricans et les commerçans alimentaires font dans leurs fabriques ou dans leur commerce. C'est cette considération qui nous force de donner chaque année un nouvel Itinéraire, quoiqu'il ne soit, et ne puisse être, à très peu de changemens près, qu'une répétition du précédent. On sent bien que la rédaction de cet ar-

ticle n'est pas ce qui amuse le plus l'Auteur de cet Ouvrage. Elle exige beaucoup de courses, d'informations, d'enquêtes, de soins de toute espèce, dont le résultat n'est que trop souvent le mécontentement des parties intéressées ; car l'amour-propre se glisse dans tous les états ; et sur ce chapitre, les bouchers et les charcutiers seront bientôt aussi susceptibles que les comédïens et les poètes. Chacun voudroit être vanté exclusivement, souvent même aux dépens de son confrère et de son voisin ; il trouve que nous ne le louons point assez, et que nous louons trop les autres ; or, comme il arrive que les prétentions sont presque toujours en raison inverse des talens réels, ce sont ordinairement les plus médiocres artistes qui crient le plus haut. Les grands hommes de l'art sont plus modestes, et ils pensent, avec raison, que leur nom suffit le plus souvent à leur éloge.

Ces réclamations peu fondées ne nous feront point changer de méthode. Nous avons jusqu'ici jugé chacun selon ses œuvres, et nous nous sommes trop bien trouvés d'avoir

adopté ce système, pour y renoncer. C'est en effet le plus sûr moyen d'apprécier à leur valeur les talens respectifs. Nous ne nous laisserons donc jamais éblouir par l'éclat d'une renommée quelquefois peu méritée, parce que beaucoup d'artistes et de marchands vivent sur leur réputation, et abusent d'un nom jadis célèbre, pour tromper le Public, et pour jouir de sa confiance long-temps après avoir cessé de la mériter : tandis qu'un homme obscur, modeste et peu connu, mais doué d'un grand talent, et dévoré d'un grand zèle, donnera quelquefois le jour à des productions dignes des plus grands maîtres.

Si, dans cette double hypothèse, nous avons averti les consommateurs de se méfier du premier, et d'encourager l'autre, nous pensons avoir fait une chose utile aux progrès de l'art, et avantageuse au Public. Tant pis pour celui qui, se fiant trop à un grand nom, néglige de le soutenir; tant mieux pour l'artiste laborieux qui parvient à fixer sur lui les regards, avantage qui devient une juste récompense de son travail. Lorsque ce dernier se négligera à son

tour, nous aurons soin, par une censure publique (la seule, quoi qu'en disent les comédiens et les auteurs, qui soit vraiment utile), de le faire rentrer dans la bonne voie; ainsi que nous célébrerons l'amendement de l'autre, s'il y revient de lui-même.

Cette méthode a déjà produit des effets sensibles. Nous pouvons le dire sans amour-propre, parce que la chose est notoire, l'Almanach des Gourmands, depuis cinq ans qu'on le publie chaque année, a déjà fait, détruit, et renouvelé plus d'une réputation. La confiance que le Public a bien voulu prendre dans nos jugemens, est devenue la mesure de celle qu'il a pour les artistes et fournisseurs en bonne chère, en boissons, liqueurs, sucreries, etc. Il a pris l'Almanach des Gourmands pour guide dans toutes ses emplettes alimentaires, et nous osons dire que nous ne l'avons presque jamais trompé. Si nous sommes revenus quelquefois sur nos censures ou sur nos éloges, ces variations même sont une preuve de notre impartialité; car il étoit de notre devoir d'écarter

toutes considérations particulières, pour signaler ceux qui avoient profité des unes, pour faire des progrès réels, ou qui s'étoient autorisés des autres, pour s'abandonner à une coupable inertie. Or, dans la carrière des Arts, on recule toujours dès qu'on s'arrête. Le *vires acquirit eundo*, n'est pas moins la devise des Artistes que celle de la Renommée.

La marche que nous avons adoptée pour juger du mérite des Artistes et des Marchands, étoit sans doute celle qui nous exposoit à moins de méprises et d'erreurs.

Un Jury composé de mâchoires respectables, qui ont vieilli sous le harnois de la Gourmandise; et dont le palais, exercé dans toutes les branches de l'art dégustateur, sait apprécier, dans toutes leurs parties, les objets qui sont soumis à son jugement, est sans doute un Tribunal aussi parfait que peut l'être une institution humaine. Il mange, il boit tout ce qu'il est chargé de déguster, sans connoître le nom des auteurs; en sorte que c'est le mérite seul des productions qui le décide, et qu'il ne peut être influencé par l'éclat

d'un nom illustre, ou rendu plus sévère, par l'obscurité d'un autre qui n'est point encore connu. Ses Séances prolongées pendant plusieurs heures, quelquefois même assez avant dans la nuit, lui laissent tout le temps nécessaire pour bien méditer ses arrêts. Enfin tous ses jugemens, recueillis par un Secrétaire exact et fidèle, sont encore sujets à révision, et ce n'est que dans la Séance suivante que, par l'adoption du Procès-verbal, ils acquièrent force de loi. On voit donc que toutes les précautions ont été prises, pour mettre ses décisions à l'abri de toute espèce de partialité.

Nous sommes entrés dans ces détails, non-seulement pour encourager les fabricans à se *légitimer* avec une pleine confiance auprès de notre Jury dégustateur; mais encore pour prouver aux consommateurs, que nous ne négligeons rien de tout ce qui peut assurer la sécurité de leurs jouissances. Si cependant quelques-uns ont été trompés d'après nos indications, c'est que les pièces ne se sont pas trouvées conformes à l'échantillon, et que quelques fabricans nous

ont envoyé d'excellentes choses, pour acquérir le droit d'en débiter de médiocres. C'est un inconvénient auquel toute la sagesse humaine ne sauroit parer, parce que la mauvaise foi triomphera toujours de la vigilance la plus sévère, surtout quand cette dernière ne peut employer de moyens répressifs. Mais lorsque ces délits sont parvenus à notre connoissance, qu'ils nous ont été dénoncés juridiquement, et que nous sommes venus à bout de les constater, nous nous sommes empressés d'en faire justice, en signalant les coupables. C'est là que se borne notre juridiction, mais cette publicité suffit; la punition la plus grande qu'on puisse infliger à un marchand, c'est de lui faire perdre ses pratiques; car il est plus difficile, à Paris, de rétablir sa réputation que de s'en faire une.

Ces réflexions, et l'énoncé de la manière dont notre Jury procède, nous paroissent suffisans pour rassurer les Fabricans et le Public, sur notre impartialité. Nous ajouterons que le Jury, qui consomme en nature toutes les *Légitimations*, et qui, pour les bien apprécier, court cin-

quante deux fois par année la carrière des indigestions, non-seulement n'a aucun intérêt à voir ces Légitimations s'accroître au-delà du nombre nécessaire au bien de l'Art; mais qu'elles deviennent, sous le rapport pécuniaire, plus onéreuses que profitables à son Secrétaire perpétuel. Les Légitimations seules ne peuvent composer un dîner; et quand il n'y auroit d'autres frais que ceux de bois, de lumière, de pain, de vin ordinaire, de viande de boucherie, de beurre, d'assaisonnemens, de cuisson, etc. etc. (car les marchands de tous ces objets n'ont point encore songé à se *légitimer*), il est facile de voir que l'Auteur emploie une partie de ses minces revenus pour soutenir la gloire de l'Art, accroître la réputation des Artistes, et garantir les plaisirs des consommateurs.

Nous allons maintenant parcourir, selon notre usage, les différentes professions gourmandes de la Capitale, et nous arrêter chez les Artistes qui nous ont paru s'y distinguer. Ces stations ne seront pas toujours aussi longues que nous le voudrions,

mais nous tâcherons au moins de ne rien omettre d'essentiel dans cette rapide nomenclature, et de ne rien négliger, pour que cet Itinéraire continue d'être un guide exact et fidèle, pour tous les Amphitryons, pour tous les Gourmands, et même pour les simples amateurs de Paris, des Départemens et de l'étranger. Avec ce secours annuel, ils ne courront point risque de s'égarer, et ils seront à peu près sûrs de se procurer dans chaque genre tous les objets les meilleurs, les plus dignes enfin de traverser glorieusement tout palais dégustateur.

Boulangers.

Nous ne savons pas si nos exhortations y sont entrées pour quelque chose, mais il est certain que l'art de la Boulangerie commence à sortir de l'état léthargique dans lequel il se trouvoit depuis la Révolution, et que les Boulangers se réveillent enfin du long sommeil, auquel les circonstances les avoient condamnés! Il règne en ce moment parmi eux une émulation qui ne peut que tourner au profit des consommateurs, et ramener les beaux jours de la Bou-

langerie dans la Capitale, dont le pain étoit cité autrefois comme le plus délicat et le meilleur des quatre parties Monde.

M. Hédé. M. Hédé, successeur de M. Destor, Boulanger du Roi, rue Notre-Dame-des-Victoires, n'est donc plus le seul grand artiste, dans cette partie, que nous puissions citer. D'autres fabriquent aujourd'hui aussi bien, quoiqu'ils vendent moins cher, car M. Hédé s'est autorisé de l'ancienne renommée de sa maison, pour porter ses pains de luxe à des prix extravagans.

M. Pourcet. La rue du Pont-de-Lodi renferme aujourd'hui l'un des plus beaux et des meilleurs ateliers de Boulangerie de Paris. M. Pourcet, qui en est propriétaire, ne se borne point à fabriquer ces admirables Petits Pains de la rue Dauphine, qui font, dans ce Volume, le sujet d'un Chapitre (1); mais il sort encore de son four des pains de table excellens, et non

---

(1) *Voyez* l'article intitulé des *Petits Pains de la rue Dauphine*, page 45 de cette sixième Année.

moins distingués par l'élégance de leur forme, que par la bonté de leur confection.

Mme. la Ve. Gaumard.

Nous nous plaisons à confirmer, dans toute leur étendue, les justes éloges que nous avons donnés à Madame la Veuve Gaumard, Boulangère, rue Saint-Dominique, n°. 5, faubourg Saint-Germain. Elle apporte le même soin, et la même attention, à tous les produits de sa fabrique, qui mérite de plus en plus de se trouver citée en première ligne. Ses pains sont d'une blancheur éblouissante, et d'un excellent travail.

M. Battu.

Tous ceux qui prennent à déjeûner du chocolat, du thé à la crême, ou du café, sont invités à y tremper les Flûtes de M. Battu, Boulanger, rue Saint-Denis, près celle des Prêcheurs. Elles sont uniques dans leur genre, et d'une extrême délicatesse. Aussi s'en fait-il, dans cette boutique, un prodigieux débit, et il faut se lever de bonne heure pour en avoir (1).

---

(1) Ces flûtes n'ont rien de commun, et ne doivent pas être confondues avec les excellentes Flûtes au beurre de M. Rouget,

Il nous seroit doux de pouvoir ajouter quelques grands noms à cette liste, et surtout d'apprendre à nos Lecteurs que les pains longs de quatre livres des Boulangers pèsent en effet 64 onces, au lieu de 56, et souvent moins. Mais c'est une satisfaction dont nous nous trouvons encore privés cette année.

Bouchers.

Le prix de la viande sur pied s'est constamment maintenu assez bas dans les Marchés de Sceaux et de Poissy, pendant tout le cours de 1807; ce qui n'a pas empêché les Bouchers de Paris, qui s'entendent comme larrons en foire, de la tenir à 13 et 14 s. dans la belle qualité. Il est vrai qu'il s'en est fait constamment à 10 s., 11 s., et même 8 et 9 s. à la Halle. Il est heureux pour les pauvres consommateurs que l'on ait laissé subsister ce marché, malgré les vives réclama-

---

que nous avons vantées avec raison dans notre quatrième Année, page 267. Ce sont, chacune en leur genre, de vrais chefs-d'œuvre, dont l'un appartient à la Boulangerie, et l'autre à la Pâtisserie.

tions des Bouchers contre son existence. Ils vouloient par là se rendre les maîtres du prix de la viande, et ils le seroient, en effet, sans cette Halle à la viande, qui ne tient, comme l'on sait, que deux fois par semaine.

Madame Simon, bien convaincue que M. Ferrand.

C'est un mari vivant qui console d'un mort,

a fait ce que font toutes les Bouchères, aussitôt qu'elles deviennent veuves, c'est-à-dire, qu'elle a épousé son étalier; en sorte qu'au lieu d'un époux sec, long, noir, et sur le retour, elle en a un gras, large, frais, couleur de rose, et dans la fleur de l'âge. Sa boutique, au reste, n'a point souffert de cette conjonction, et c'est toujours l'une des mieux assorties de Paris, en très-belle et très-chère viande. La translation du marché des Quinze-Vingts a forcé M. Ferrand de quitter la rue Saint-Anne, et de transporter son superbe étal au Marché des Jacobins, dont, au moment où nous écrivons ces lignes, on termine les Boucheries.

L'étal de M. Darras; rue Saint-Honoré, n°. 271, au coin de la rue M. Darras.

Saint-Louis, continue toujours d'être un des plus forts de Paris, et d'approvisionner, en excellens cuisseaux de veau, plus d'un pâtissier du premier ordre.

M. Feuqueur.

La grande fortune de M. Feuqueur, rue du faubourg du Roule, et l'avantage qu'il a de fournir de très-grosses maisons, lui donne la faculté d'être toujours très-bien approvisionné. C'est une des plus fortes et des meilleures Boucheries de Paris.

M. De Lanney.

Nous continuerons de recommander aux Gourmands consommateurs, jaloux d'avoir toute l'année de la très-bonne viande, celle de M. De Lanney, Boucher, rue Montmartre, n°. 2, vis-à-vis Saint-Eustache.

En ne désignant que ces maisons, nous ne prétendons pas qu'elles soient les seules dignes de confiance. Au contraire, il est peu de quartiers dans Paris, qui n'offrent de très-bonnes Boucheries, et c'est un des objets de consommation dont la qualité est le plus généralement bonne; le bœuf surtout y est excellent, et la viande, en général bien saignée, est coupée d'une façon très-apparente,

quoique moins proprement et moins élégamment qu'à Lyon. Ce commerce est d'une importance majeure, et il mérite de fixer les regards de l'Administration, sa surveillance, et ses encouragemens.

Marchands de Vins.

Nous en dirons de même de celui des Marchands de Vins; mais comme les fraudes y sont bien plus faciles, et par conséquent plus multipliées, on ne sauroit trop se tenir en garde contre leurs sophistications, toujours si funestes à la santé. C'est surtout à ceux qui font ce commerce en détail, que s'adresse ce reproche, sans préjudice cependant de plus d'un Marchand de Vins en gros; car ils n'ont pas toujours à cet égard la conscience bien nette.

Parmi les plus honnêtes de ces derniers, nous aurions continué de distinguer, et de citer, comme digne d'une aveugle confiance, le respectable M. Sandrin, le père, rue des Fossés Saint-Bernard, n°. 31, et dont les caves étoient à la Halle au vin, si nous n'apprenions à l'instant qu'il est retiré du commerce. Nous M. Sandrin.

ignorons si son fils, qui lui succède, a hérité de ses vertus comme de ses Vins, et nous n'oserions en répondre. Le père étoit un homme de l'ancienne roche, et comme on n'en fait plus aujourd'hui ; d'une probité sévère, et toujours très-bien assorti en Vins ordinaires, et même en Vins fins de Bourgogne seulement.

M. Taillieur.

Quant aux plus excellens Vins de liqueur et d'entremets, en bouteilles, dont l'origine se perd dans la nuit des temps, et dont la qualité est au-dessus de tout éloge, c'est toujours dans les immenses caves de M. Taillieur (rue de Grenelle, n°. 26, faubourg Saint-Germain), qu'il faut les aller choisir. Tout homme riche, et qui n'a point de cave (et il y en a aujourd'hui beaucoup de ce nombre à Paris), ne peut mieux faire que de prendre chez M. Taillieur, ses assortimens de Vins fins de toute nature et de tout pays. Il a écrêmé les meilleures et les plus anciennes caves de Paris, lorsque, grâces à la spoliation nationale, elles ont été mises en vente ; et il écrême aujourd'hui les vignobles les plus renommés. Il tient en outre un Hôtel garni, très-fré-

quenté par les étrangers, qui depuis long-temps ont su en apprécier la cave. Nous ajouterons que M. Tailleur vend aussi des Vins en pièces, même des Vins ordinaires. Ainsi, les Amphitryons peuvent s'adresser à lui pour meubler leurs caves dans tous les genres, et ils s'en trouveront bien. Il vient de remplir celles du Roi de Westphalie, à Cassel, de manière à propager dans ce pays la haute réputation des vignobles de France.

Rôtisseurs.

Ce n'est que comme marchands de volaille et de gibier, que nous en parlons ici. La Vallée est, comme l'on sait, le marché général de tout le poil et de toute la plume qui se consomment à Paris, et parmi ses meilleurs facteurs, nous citerons M. Le Veau, et Madame Morand. LA VALLÉE. Mme. Morand. M. Le Veau.

Il y a à la Halle une rangée de Rôtisseurs, et c'est le second marché de Paris dans cette partie. M. L'Alouette est toujours l'un des plus forts et des meilleurs Rôtisseurs de la Halle. M. L'Alouette.

Mais nous ne cesserons de répé- M. Biennait.

ter que M. Biennait (que la translation du Marché des Quinze-Vingts a forcé de quitter la rue Sainte-Anne, et de transporter sa boutique rue du Marché des Jacobins au coin de celle de la Corderie) est sous tous les rapports, le premier Rôtisseur de Paris. Les consommateurs abondent du matin au soir dans cette excellente boutique, où l'on est réellement à la queue; un choix immense de marchandises, une grande douceur sur les prix, de la volaille et du gibier de première qualité, des volailles cuites qui charment l'œil et l'odorat, et qui promettent au palais d'ineffables jouissances, voilà ce qu'on trouve chaque jour, et à chaque heure du jour, chez Madame Biennait.

Charcutiers.

Le cochon, si dédaigné, si méprisé pendant sa vie, n'est pas plutôt mort, qu'il met en activité le talent d'un grand nombre d'artistes, qui chacun s'étudient à varier les préparations innombrables que sa chair offre à la Gourmandise; et à métamorphoser ce précieux animal, en

boudin, en andouilles, en saucisses, en fromage, en pieds farcis et à la Sainte-Menehoult, en échinées, en côtelettes, en jambons, etc., etc. et quatre pages d'etc.

Des circonstances particulières avoient fait successivement monter le lard, et par conséquent le porc frais, et tout ce qui en dépend, de 4 s. par livre; c'est-à dire, qu'il coûtoit 1 liv. au lieu de 16 s., ce qui étoit une véritable calamité pour les Parisiens. On ne doit pas dissimuler que, quoique les circonstances eussent changé, les Charcutiers ont fait tout leur possible pour maintenir et prolonger cette augmentation; mais ils ont été forcés de céder à l'abondance, et surtout à la concurrence, et c'est avec un indicible plaisir que nous annonçons que le lard est redescendu à 16 s., et que le reste a suivi la même proportion; ce qui nous permet de ne rien ménager pour bien piquer et larder nos volailles, et pour foncer nos casseroles selon tous les grands principes des braises.

Nous continuerons à signaler M. Corps, rue Saint-Antoine, près

M. Corps.

celle Cloche-Perche, pour le premier Charcutier de Paris, et son atelier comme la meilleure fabrique de toutes les préparations que l'on obtient du porc. Nous avons tout lieu d'espérer que la perte qu'il a faite cette année de sa digne et respectable épouse, ne changera rien au mérite de son excellente boutique.

M. Malherbe. M. Malherbe, son digne neveu, attire toujours dans la rue Saint-Magloire, tous les Gourmands qui trouvent la rue Saint-Antoine trop éloignée de leur domicile. Ses marchandises se ressentent et de la parenté, et de l'éducation qu'il a reçue de son oncle; c'est donc une bonne boutique, et très fréquentée.

M. Jean. Nous recommandons les *déjeûners à la lyonnaise* de M. Jean, rue Neuve-des-Petits-Champs, n°. 3; c'est une très-bonne fabrique dans tous les genres. Son voisin, M. Caillot, tient aussi une très-forte maison, à en juger au moins par le grand nombre de cochons suspendus à sa porte.

M. Caillot.

M. Hervet. La rue Coquillère possède dans M. Hervet, une très bonne maison de détail. Nous en dirons de même

de celle de M. Viard, rue Dauphine. M. Viard.
et M. Véro, Charcutier lyonnais, M. Véro.
fait honneur à la rue du Bouloi, surtout par ses andouilles.

Mais quand on veut manger de bon boudin noir, il faut sortir de Paris, et se transporter chez M. Masson, rue au Pain, à Saint-Germain-en-Laye. Son boudin est au nôtre, ce que Racine étoit à Campistron ; aussi le vend-il 8 sous le bout.

M. Masson, à Saint-Germain-en-Laye.

On trouve chez les marchands de comestibles, et principalement chez M. Corcellet et chez Madame Chevet, de la Charcuterie de Reims et de Troyes, tels que des jambonneaux, du fromage de cochon, des pieds farcis, etc. très-supérieure à tout ce qui se fabrique à Paris en ce genre ; cependant les pieds de M. Corps, farcis aux truffes et aux pistaches, ne le cèdent en rien aux pieds champenois.

Restaurateurs.

Nous aurions une immense carrière à parcourir, si nous voulions nous arrêter chez tous lès bons Restaurateurs ; car nous devons avouer qu'ils sont en grand nombre à Paris, et même que ce nombre s'ac-

croît tous les jours. Mais nous ne parlerons ici que des plus fameux, parce que ce sont les seuls qui doivent occuper un Gourmand.

M. Véry. Hélas ! le beau monument élevé par M. Véry à la gloire de la bonne chère; ce superbe Restaurant, où l'éclat des glaces, des cristaux et des porcelaines; la richesse des bronzes et de l'argenterie, etc. le disputoient au mérite de la cave et de la cuisine, et dont cette réunion faisoit le plus beau Temple érigé au Dieu Comus, dans les quatre parties du Monde, va bientôt disparoître, pour faire place à la continuation d'une triste grille, qui ne promet à la terrasse des Feuillans que du froid, du vent et de la poussière ! Le marteau destructeur qui, jusqu'ici, avoit respecté ce charmant palais, le seul bâti à Paris pour cette destination, et où la commodité des accessoires répond à l'élégance de l'ensemble, va le faire entièrement disparoître, et le mois de Mars est, dit-on, fixé pour cette démolition, qui comprendra aussi le Restaurant qui l'avoisine.

M. Le Gacque. Ce Restaurant tenu par M. Le Gacque, dans un genre moins somp-

tueux, attire toujours un très-nombreux concours; la cuisine en est très-bonne, beaucoup moins chère, et par conséquent, à la portée d'un plus grand nombre de consommateurs. Ainsi, tandis que les opulens Etrangers, les Généraux, les Chefs de division, les Ambassadeurs, etc. vont chez M. Véry, se mirer dans l'acajou et les glaces, et faire dans l'argent, l'or et la porcelaine, une chère savante et très-recherchée; les Gourmands d'un ordre mitoyen, se rendent chez M. Le Gacque, pour y faire à peu de frais un dîner très-bon et bien soigné dans toutes ses parties. La préférence que l'illustre Société des mercredis continue de donner à ce Restaurateur, est la preuve la plus certaine que sa cuisine n'a point dégénéré; et que, modeste dans ses succès, il sait toujours la maintenir à la hauteur du palais des plus foncés Gourmands.

M. Le Gacque a, par le ministère de M. De Loche, notaire, acheté une maison rue d'Antin, où il transférera son établissement aussitôt qu'on abattra celle des Tuileries. Nous ignorons où M. Véry transportera le sien. Il seroit peut-être à désirer,

pour ses propres intérêts, qu'il se bornât à sa maison du Palais-Royal, achalandée depuis long-temps, et qui, malgré sa simplicité, est depuis quatre ans devenue, par une suite naturelle des circonstances, la mère nourricière de celle des Tuileries.

M. Robert. Le Palais-Royal rassemble toujours un grand nombre de bons Restaurateurs. On sait que lorsqu'on vouloit faire un excellent dîner de commande, on choisissoit la maison de M. Robert, regardé par tous les Gourmands comme le meilleur cuisinier de Paris. Il est fâcheux de dire, que depuis qu'il est devenu officier d'un grand personnage, et qu'il a cédé sa maison à son frère (qui n'a jamais eu le talent de se faire aimer de ceux qui la fréquentoient), cet établissement a entièrement perdu sa supériorité. Ce n'est plus, hélas ! aux yeux des connoisseurs, qu'une savante gargote !

M. Naudet. M. Naudet voit son Restaurant fréquenté par beaucoup de consommateurs, et les Frères Provençaux, par tous les amateurs de la cuisine provençale, et surtout des excellentes brandades de merluche.

Frères Provençaux.

M. Véry. M. Véry, moins cher ici qu'aux Tuile-

ries, y reçoit aussi bien plus de monde; et M. Justa, qui occupe cinq arcades au-dessus du café de Foi, doit à ses prix raisonnables (puisqu'on peut dîner chez lui très-passablement pour 40 sous) la préférence journalière que lui donnent beaucoup d'amateurs. Tels sont les principaux Restaurateurs du Palais-Royal, et les plus fréquentés. L'influence de la Paix continentale commence à s'y faire sentir, et les étrangers y affluent de toutes les parties de l'Europe. M Justa.

Mais c'est surtout au Rocher de Cancale, qu'on voit abonder les plus riches et les plus considérables en dignités. Ce Rocher voit chaque jour des Princes Russes, des Barons Allemands et des Diplomates de tous les pays, y faire à 10, 15 et 18 fr. par tête, sans le vin, des dîners fins, et soignés dans toutes leurs parties, par un des meilleurs cuisiniers de la Capitale. En tout cette maison a pris un accroissement prodigieux, la foule s'y porte du matin au soir, et l'on n'en sort jamais qu'avec le dessein d'y revenir. Le Rocher de Cancale doit cet avantage à la manière Rocher de Cancale.

M. Balaine. dont il est gouverné. M. Balaine, qui seconde si bien Madame Beauvais, et qui tient avec elle les rênes de cette maison, a une tête organisée pour régir toute l'Europe gourmande. Il réunit à la plus grande activité, le plus admirable sang-froid, et l'on pourroit lui appliquer l'éloge que Bayard fait du Duc de Nemours dans la tragédie de Gaston et Bayard :

. . . . Et que fait sa jeunesse,
Lorsque de l'âge mûr, je lui vois la sagesse ;
Profond dans ses desseins, qu'il trace avec fro
C'est pour les accomplir qu'il garde son ar
Il sait défendre un camp, et forcer des mura
Comme un jeune soldat, désirant les batailles
Comme un vieux Général il sait les éviter ;
. . . .
J'admire sa prudence, et j'aime son courag
Avec ces deux vertus, un guerrier n'a point d

Changez le camp en cuisine, les murailles en fourneaux, et les guerriers en rôtisseurs, et vous aurez dans ces huit vers le portrait tout craché de M. Balaine. N'oublions pas que le Rocher de Cancale offre,

dans tous les mois de l'année, d'excellentes huîtres, et que M. Balaine a surmonté une difficulté que personne encore, à Paris, n'avoit pu vaincre.

Le Parc d'Etretat (même rue Mandar) offre un diminutif des bonnes choses qu'on trouve au Rocher de Cancale; le local y est plus vaste et mieux distribué, le poisson tout aussi frais, mais les prix moins élevés : aussi les Gourmands se partagent-ils entre ces deux maisons. Parc d'Etretat.

On sait qu'en 1806, la foule étoit telle chez M. Grignon (rue Neuve-des-Petits-Champs, n°. 2), qu'il falloit attendre debout et long-temps, une place à ses tables. On n'a plus aujourd'hui chez lui le même inconvénient à redouter, et ceux qui lui sont restés fidèles, s'y trouvent parfaitement à leur aise. Nous ignorons pourquoi le Public s'est ainsi tout à coup retiré de cette maison, aussi délaissée aujourd'hui, qu'elle étoit courue il y a deux ans. Les Restaurateurs seroient-ils donc soumis à l'inconstance de la Mode? ou M. Grignon auroit-il mérité cet abandon? C'est ce M. Grignon.

que nous ne nous chargerons point de décider.

M. Du Bertret. Les Champs Elysées offrent toujours dans la personne de M. Du Bertret, et dans celle de M. Le Doyen, deux Restaurateurs très-fréquentés pendant la belle saison, et chez lesquels il se fait, même pendant l'hiver, plus d'un dîner de commande.

M. Le Doyen.

Mme. Guichard. Il nous est survenu des plaintes amères et multipliées contre Madame Guichard, que nous avons souvent vantée pour ses excellentes matelotes, et célébrée comme l'honneur de la Rapée. On lui reproche une cherté excessive, une cuisine dégénérée, des procédés malhonnêtes, qui ont été jusqu'à retenir en charte-privée d'honnêtes Gourmands qui s'étoient trouvés à court pour achever de solder un écot exorbitant. Tous ces faits sont malheureusement vrais, quoique peut-être exagérés. Madame Guichard, se reposant sur sa réputation, néglige aujourd'hui de la mériter. Puisse cet avertissement public la ramener dans la bonne voie ! Qu'elle se persuade bien qu'en cuisine la renommée se perd plus vîte encore qu'elle ne s'acquiert, et que lorsqu'on commence

à vivre sur sa réputation, on finit bientôt par se trouver à la diète. Nous ne lui en dirons pas aujourd'hui davantage.

M. Berger, rue Saint-Honoré, et M. Barbet, rue Croix-des-Petits-Champs, sont d'anciennes et respectables maisons qui prospèrent sans bruit, et dont les Gourmands font toujours cas. M. Nicolle, boulevart des Italiens, ne donne plus guère que des repas de commande, et ne cesse de faire des vœux pour que l'aimable M. de Castellane revienne encore achalander sa maison, en y fondant un nouveau tripôt. Madame Hardy, même boulevart, soutient la réputation de ses déjeûners à la fourchette; mais son Restaurant est désert. La mort de M. Henneveu ne paroît pas avoir éloigné du Cadran-Bleu (boulevart du Temple), ses anciennes pratiques. C'est toujours une maison fréquentée par un grand nombre de sociétés bourgeoises, et dans laquelle il se fait journellement des parties.

M. Berger.
M. Barbet.
M. Nicolle.
Mme. Hardy.
Mme. Henneveu.

La Marmite perpétuelle fait toujours honneur aux soins de M. De Harme, et fournit aux amateurs les meilleurs chapons au gros sel de l'Europe, qui,

Marmite perpétuelle.
M. De Harme.

au moindre signe, volent chez les consommateurs, qui peuvent aussi les manger par portion dans son Restaurant, rue des Grands-Augustins. M. De Harme, cuisinier de l'ancienne école, est le beau-père de M. Véry, et se montre en tout digne de cette alliance.

M. Taillieur. M. Taillieur que nous avons signalé comme le premier marchand de vins fins de Paris, donne aussi (rue de Grenelle Saint-Germain, n°. 26) des repas de commande à 24 f. par tête, qui sont dignes d'occuper une grande place dans l'Histoire gourmande du 19e siècle. Il ne va chez lui que des amateurs de première classe, pour qui un louis d'or n'est rien, quand ils trouvent à l'échanger contre un excellent repas, arrosé des meilleurs vins de l'Europe.

M. LeLong. Le Veau qui tete a tout perdu à la retraite de l'infortuné Bruno-Ravel; et M. Le Long qui le tient, a trouvé le moyen d'en éloigner les amateurs, qui pleurent à jamais ces excellens Pieds de mouton dont la recette paroît s'être tout à fait perdue.

M. Dangers. On trouve dans son voisinage deux très-bons Traiteurs : M. Dangers (Apport Paris), ancienne et res-

pectable maison, connue de temps immémorial, et qui loue, pour les fètes, de l'argenterie à tant le marc; et Madame la Veuve Martin (rue Saint-Jacques de la Boucherie, près le cul-de-sac du Chat Blanc), qui tient en même temps un Restaurant fort élevé, qui, malgré l'ingratitude du quartier, est assez fréquenté. Mme. Martin.

Pâtissiers.

Nous avons donné dans un Article séparé (1), un léger aperçu des Progrès que l'art du Four a faits en France depuis une dixaine d'années, et de l'émulation qui s'est emparée d'un grand nombre d'artistes parmi ceux qui l'exercent. Malgré tous les efforts qu'ont faits les autres Pâtissiers pour atteindre à la hauteur de M. Rouget, il conserve toujours sa suprématie, et mérite le titre de *Dieu du Four* que nous lui avons décerné des premiers. Il doit surtout cet avantage à l'universalité de ses talens, qui embrassent tous les genres, M. Rouget.

---

(1) *Voyez* l'Article intitulé *des Progrès de l'art du Four*, page 144 de cette sixième Année.

et qui sont portés au plus haut point dans le grand comme dans le petit four. Il existe peut-être à Paris un ou deux artistes qui confectionnent les pâtés froids aussi bien que M. Rouget; mais c'est à ce point que se bornent leurs rapports, tandis qu'il réussit aussi parfaitement dans les brioches, les biscuits et les menues friandises que dans les grosses pièces. On peut dire même qu'il ne connoît point de supérieur dans les biscuits et dans le petit four, et qu'il n'a pas même de rival dans les pièces montées, connues sous le nom de *rochers*; parce qu'il est aussi habile dessinateur que grand Pâtissier. Enfin il manie le fromage tout aussi bien que le sucre, et ses ramequins, ses timbales de macaronis, etc. vont de pair avec ses gâteaux de mille-feuilles, ses fanchonnettes, ses massepains fourrés et ses gauffres au chocolat, etc.!

Une supériorité aussi incontestablement reconnue, n'a été pour M. Rouget qu'un motif d'émulation; et loin de se reposer comme tant d'autres sur ses lauriers, il travaille sans cesse à ajouter de nou-

veaux fleurons à sa couronne, et il porte l'amour de son art au point de changer sans difficulté les pièces défectueuses qui auroient pu sortir de son atelier, et qui ne paroîtroient point aux consommateurs vraiment dignes de lui : quoiqu'il risque peu en se résolvant à de tels sacrifices, on doit lui en savoir d'autant plus de gré, que les artistes capables d'en faire de semblables sont infiniment rares.

La maison de M. Rouget est tellement connue à Paris, qu'il nous paroît superflu d'ajouter qu'elle est située rue de Richelieu, n°. 9. C'est le plus bel atelier de pâtisserie qui soit en Europe, et tous les Etrangers vont le voir par curiosité.

M. Le Sage (rue Montorgueil) vient de vendre son fonds 45,000 l., ce qui cessera de surprendre en ajoutant que l'ayant donné en dot à Mademoiselle sa fille, qu'il a mariée à son successeur, il a pu en porter la valeur à telle somme qu'il a voulu. Il est fort à désirer que le gendre marche sur les traces de son beau-père, et que l'on ne puisse pas lui appliquer un jour ce que le modeste Hyppo-

M. Le Sage.

lite disoit de lui-même. A en juger par un pâté froid de M. Proton, envoyé au Jury dégustateur, le 16 décembre 1807, il paroît très-en état de consoler le Public de la retraite de M. Le Sage.

M. Proton.

M. Liévin.

En cédant aussi son fonds à un Pâtissier de maison nommé Liévin, M. Taigny donne à Madame son épouse le temps de se livrer tout à son aise à sa toilette ; et n'étant plus obligée de se partager entre le salon et la boutique, elle se livrera toute entière au désir, si naturel, de plaire, et aux charmes de la société. Le comptoir de cette boutique ne pourra qu'y gagner ; et nous désirons que M. Liévin marche de préférence sur les traces du fondateur de cette boutique. (M. Gendron, qui a laissé un nom justement célèbre dans la Pâtisserie, et qui, le premier, a fait dans cet art un heureux emploi de la fécule de pommes de terre). Rue Neuve-des-Petits-Champs, vis-à-vis le Trésor public.

M. Bouchon.

M. Bouchon, rue des Fossés-Montmartre, où il a remplacé le célèbre Jacquet, est un des jeunes artistes, dont les progrès ont été les plus réels et les plus rapides. Ses pâtés froids surtout le mettent sur la

ligne

ligne des grands maîtres par la bonté du travail, la dose des assaisonnemens, et le choix sévere des pièces qui en font partie. Nous en avons, au mois de novembre dernier, dégusté un de cette fabrique, qui renfermoit une noix d'excellent jambon de Mayence, flanquée de perdrix et de veau de rivière; et cette triple alliance avoit produit un tout admirable. M. Bouchon est donc dans la bonne voie; il ira loin, s'il continue, et il mérite qu'on lui crie: *Macte animo generose puer.*

M. Sulleaux.

Les Friands s'arrêtent avec complaisance dans le passage du Perron, pour contempler et déguster les très-bonnes pièces de petit four de M. Sulleaux. C'est une des boutiques de Paris, où la vente à la main est la plus considérable. Il s'y fait de ces articles un débit prodigieux, ce qui n'empêche pas M. Sulleaux de confectionner, dans l'occasion, de très-bons pâtés froids de volaille et de gibier. La forme de colonne tronquée qu'il leur donne, nous a paru ingénieuse et nouvelle, et elle ajoute encore à leurs agrémens.

M. Benaud.

Quand on aura dégusté les biscuits de Savoie, les pâtés froids, les

tartes à la crême, etc. qui garnissent la superbe boutique que M. Bénaud vient de faire décorer avec beaucoup de goût (rue Saint-Honoré, vis-à-vis l'Assomption), on ne sera point tenté de lui appliquer le proverbe : *Belle montre et peu de rapport.* Il a fait des progrès très-réels, et dans sa fabrication, et dans son commerce, et l'on peut dire que cet atelier honore de toutes manières la porte Saint-Honoré.

M. Rat. Le modeste M. Rat (rue Montmartre, n°. 85), n'a qu'une très-petite boutique, mais il en sort sans cesse d'excellentes choses, et cet artiste connoît maintenant peu de rivaux, surtout dans le petit four; ce qui ne l'empêche point de faire de bons pâtés chauds et froids, et de se distinguer dans toutes les autres branches de l'art. Il a renoncé à tenir le dépôt des Pâtés d'Amiens, et il a bien fait, les siens valent mieux. M. Rat est très-considéré des Gens de Lettres, qui n'estiment pas moins son caractère que son talent, et qui lui savent gré de l'importance et du prix qu'il attache à leur suffrage. Il est aidé, dans ses travaux, par des en-

ſans bien dignes de lui, et qui travaillent chaque jour à lui faire chérir de plus en plus le titre de *Père de famille* qu'on lit sur son enseigne.

M. George (rue de Bourbon-Ville-Neuve) continue de ſaire honneur au quartier Saint-Denis, mais sa réputation en a depuis long-temps ſranchi les limites. Non seulement il justifie par sa manière de traiter le petit four, les pièces montées et les aimables friandises, le titre de Pâtissier Confiseur qu'il doit à ses premières études; mais il confectionne les pâtés froids, et les articles les plus importans du four, de manière à mériter qu'on cite son nom avec celui des grands maîtres. M. George.

Les Pâtés de jambon de Bayonne ne sont nulle part aussi bons que chez M. Le Blanc, digne succeseur de M. Le Sage, rue de la Harpe (1), M. LeBlanc.

(1) Il ſaut bien faire attention à cette indication, parce que deux Pâtissiers de cette même rue, l'un vis-à-vis la rue Serpente, l'autre en face de la rue Pierre-Sarrasin, n'épargnent rien pour induire le Public en erreur, et lui faire accroire qu'ils sont les successeurs de M. Le Sage. L'un s'appelle Vignon, l'autre Crécy, et tous les deux sont détestables.

vis-à-vis l'ancien collége de Harcourt. Il s'y en fait un prodigieux débit, l'on accourt de tous les quartiers de Paris pour en avoir, et son incomparable chat n'a pas peu à faire que de veiller à la conservation des 2,000 jambons de Bayonne qui sont confiés à sa garde. Cette boutique est également renommée pour ses timballes de macaronis, ses tourtes aux rognons, ses brioches, etc. et l'on peut assurer que tout ce qui en sort est d'excellente qualité. Bien différente de Madame Taigny, Madame Le Blanc s'occupe exclusivement de son commerce, et tient son comptoir avec une grâce et une assiduité qu'on ne sauroit trop offrir comme un modèle aux marchandes. Aussi, malgré sa nombreuse famille, et l'excellente éducation qu'elle lui donne, sa maison prospère de plus en plus, et elle est depuis long-temps placée par les connoisseurs dans les premiers rangs de la pâtisserie.

M. Cauchois. Têtes de Veau du Puits-Certain.

Pendant que nous sommes dans le Pays Latin, rendons visite à M. Cauchois (rue du Mont Saint-Hilaire), qui a porté à leur plus haut degré de perfection ces admirables Têtes de

veau du Puits-Certain, surnommées depuis long-temps l'Encyclopédie de la bonne chère, et dont une seule suffit pour satisfaire douze convives de bon appétit. La délicatesse de la farce, l'heureux choix des garnitures et la bonté des assaisonnemens rendent ce mets singulièrement recommandable, surtout dans les réunions nombreuses. Il suffit d'un mot par la petite poste pour le faire arriver chez soi, et même dans toute l'étendue du Département de la Seine.

M. Cauchois est en outre un très-bon Pâtissier; ses pâtés froids, ses gâteaux d'amande, ses tourtes, etc. attestent un artiste intelligent et soigneux; aussi sa boutique, malgré son éloignement du centre de Paris, est-elle toujours très-achalandée.

M. Moultat.

Nous voudrions en dire autant de celle de M. Moultat, rue du Four-Saint-Germain, ancienne et respectable maison; mais nous sommes depuis près de trois ans sans aucuns renseignemens sur son compte.

M. La Forge.

M. La Forge vient de vendre son fonds 28,000 liv. (1); nous igno-

(1) Ce haut prix surprendra moins, en

rons jusqu'au nom de son successeur.

M. Prévost. On sait que M. Prévost a aussi vendu le fonds et la recette de ses Galantines à M. Perrier, ruè Montorgueil, près celle Pavée. Il s'est réservé les tablettes de bouillon, et il demeure rue du Grand-Chantier, n°. 18.

M. Perrier.

Nous nous sommes étendus avec quelque complaisance sur les Pâtissiers, d'abord parce que l'extrême importance dont est leur art pour la gourmandise, et les progrès qu'il a faits, méritoient une mention particulière; ensuite parce que ce sont pour la plupart des hommes d'une excellente pâte, et qu'il y a de toutes manières du plaisir à les louer.

Marchands de Comestibles.

Depuis que tous les goûts se sont tournés vers la bonne chère, ce commerce a reçu de grands accroissemens à Paris, et le nombre de ceux qui l'exercent s'y est singulièrement accru depuis quelques années. Mais la quantité ne fait pas la qualité, et il faut convenir qu'à l'exception de trois ou quatre maisons qui font

---

songeant qu'il se fait beaucoup de cuisine dans cette boutique.

bien leurs affaires, toutes les autres ne ſont que végéter, et que même il en fond de temps en temps quelques uns, *qui ne se rétablissent sous un autre nom*, que pour bientôt fondre encore. Tout achalandé qu'est ce commerce, il a des bornes; il faut même qu'il soit fait en grand pour devenir lucratif, parce que l'affluence des acheteurs peut seule balancer les pertes, et couvrir les déchets et les avaries, qui absorbent les bénéfices, à moins qu'on ne faſse beaucoup d'affaires.

Hôtel des Américains.

L'Hôtel des Américains (rue Saint-Honoré, n°. 147), est le plus ancien magasin de Comestibles de Paris, et c'est aussi sans aucune espèce de comparaison le plus considérable, le mieux assorti, et sous tous les rapports, le meilleur. Cette maison qui roule sur des fonds considérables, et qui a des correspondances directes montées avec toutes les villes gourmandes et friandes de l'Europe, est plus en état qu'aucune autre, de livrer des denrées de premier choix, d'une parfaite conſervation, et à des prix raisonnables. La nomenclature seule de ses ar-

ticles rempliroit un volume : qu'il suffise de savoir que, depuis les jambons et les pâtés exotiques, jusqu'aux biscotes, chinoises, confitures des îles, raisiné de Montpellier, etc.; depuis l'excellente huile d'Aix avec ou sans goût de fruit, jusqu'aux meilleures liqueurs étrangères ; depuis le véritable chocolat de Bayonne, jusqu'aux friandes pâtes d'Auvergne, etc. il n'est rien qu'on ne trouve dans ce superbe magasin, le plus beau et le plus complet de ce genre qui soit en Europe. Les vins de liqueurs les plus rares s'y trouvent, parce qu'on n'épargne rien pour s'en procurer de véritables. On y voit des marrons du Luc, plus gros que des œufs de pigeons ; les plus excellens fruits de la Provence et de la Touraine, et tout ce que la France et le Continent produisent de plus recherché. Cet Hôtel est donc l'abrégé du Monde gourmand et friand. Aussi, depuis dix heures du matin jusqu'à onze du soir, la foule des amateurs s'y renouvelle sans cesse, mais elle ne peut parvenir à l'épuiser. Les objets en montre ne forment pas la vingtième partie de ceux qui sont en magasin. La boutique est

vraiment le tonneau des Danaïdes, qui se remplit et se vide sans cesse; avec cette différence qu'on la trouve toujours pleine; bien différente en cela de quelques autres marchands, dont la cave et les magasins sont tout entiers dans leurs montres.

MM. Labour.

Les amateurs apprendront, sans doute avec une vive satisfaction, que les deux neveux de M. Labour, qui dirigeoient cette maison depuis long-temps, en sont devenus, depuis six mois, les propriétaires; leur oncle leur ayant entièrement cédé son commerce pour jouir, dans le sein d'un repos bien mérité, d'une fortune si légitimement acquise. MM. Labour, neveux, redoublent de soin, de zèle et d'activité, pour justifier de plus en plus la haute réputation de cette antique et respectable maison. Les acheteurs ont autant à se louer de leur politesse que de la bonté de leurs marchandises; et leur Dame de comptoir, gracieuse, intelligente, active et prévenante, les seconde de manière à rendre ce magasin de plus en plus cher aux Gourmands. Puisse cet état de prospérité que la guerre même n'a pu

altérer, durer éternellement pour le bonheur de tous ceux qui mettent les jouissances du palais au-dessus de toutes les autres; c'est-à-dire, de plus des sept dixièmes des fortunés habitans de Paris!

M. Corcellet. Après l'Hôtel des Américains, M. Corcellet (au Palais-Royal, n°. 104) est le Marchand de Comestibles le mieux assorti, et le plus souvent visité par les Gourmands. Le portrait de l'un d'eux lui sert toujours d'enseigne, et il est entouré de nombreux confrères. Le magasin de M. Corcellet est vaste, bien meublé en denrées indigènes, surtout en articles de Reims, de Troyes, de Chartres, sans compter ceux de Strasbourg, de Périgueux, de Toulouse, etc. Les pâtés, la cochonaille, les galantines, les dindes aux truffes, etc. en font le principal ornement, et de larges carreaux de verre d'Alsace permettent à la vue de se repaître de ces charmans objets, en attendant que le palais fasse avec eux une connoissance plus intime. M. Corcellet est aussi très-bien assorti en liqueurs, et l'on peut dire qu'il tient en tout une très-bonne maison.

Immédiatement après lui, il faut citer Madame Chevet (Palais-Royal, n°. 220), dont le petit trou obscur est toujours encombré des plus beaux monstres de la mer, des plaines et des forêts. La venaison, le gibier, les volailles bourrées de truffes; le poisson frais et mariné, les excellentes liqueurs de Turin, les légumes et les fruits de chaque saison, les plus beaux et les plus rares, etc. attirent dans cette petite boutique une affluence prodigieuse d'acheteurs, que Madame Chevet renvoie toujours satisfaits. Elle a loué comme succursale, la boutique de la Galerie neuve (n°. 20), derrière le Théâtre Français, vacante depuis la déconfiture de Mad. Hyrment, et elle y a établi un de ses nombreux enfans. Madame Chevet sait fort bien que deux boutiques sont ordinairement la ruine d'une maison; aussi n'a-t-elle pris celle-ci que pour y transporter tout son commerce, dès que la destruction dont le bâtiment qu'elle occupe est menacé, sera effectuée. M. Chevet.

Un garçon de M. Corcellet (M. Catheux) s'est établi nouvellement dans l'ancienne boutique du libraire M. Catheux.

De Senne (chéri des Gourmands, ses confrères), Galerie de pierre, n°. 2. C'est un jeune homme actif, honnête, intelligent, qui mérite de prospérer, et qui prospè re en effet. Son magasin est très-bien fourni, et l'on s'y montre très-poli et très-accommodant.

M. Grec.

Nous avons vu dans notre cinquième Année (1) ce qu'il falloit penser de M. Grec, qui l'est beaucoup trop pour obtenir la confiance des Gourmands; son voisin M. Le Veau (passage des Panoramas) a une boutique qui, quoique fort bien garnie, feroit à peine un déjeûner pour l'illustre personnage qu'il a pris pour enseigne. Mais Gargantua étoit plutôt goulu que Gourmand, et c'est par la qualité, et non par la quantité, qu'un Marchand de Comestibles doit plaire. Nous aimons à croire que M. Le Veau réunit l'une à l'autre, et il ne tient qu'à lui de nous en convaincre.

M. LeVeau.

Distillateurs.

Les liqueurs qui n'étoient, il y a

(1) *Voyez* la cinquième Année de l'*Almanach des Gourmands*, page 284, Note 1.

trente ans, qu'un objet de luxe à Paris, en sont devenues un de nécessité, et la consommation s'en est tellement accrue, que le dîner le plus ordinaire, le plus bourgeois, le plus sans façon, est toujours terminé par un flacon de très-vieille eau-de-vie, et deux ou trois de Liqueurs fines. Aussi le nombre des Distillateurs-Liquoristes s'est-il considérablement augmenté. A peine s'en trouvoit-il autrefois trois ou quatre du premier ordre à Paris, et l'on en compteroit aujourd'hui plus de douze, faisant de très-grandes affaires, et prétendant aux premiers rangs. Cette concurrence a bien servi l'Art, en faisant naître parmi ces artistes un esprit d'émulation qu'ils ne connoissent que depuis que ce genre de commerce a pris une haute faveur. On ne peut même nier qu'il n'ait fait des progrès rapides et réels.

Les circonstances politiques ont encore concouru à ces progrès. D'un côté, la guerre maritime nous a empêchés de tirer des Liqueurs de la Martinique, les seules qui fussent admises autrefois sur les tables somptueuses; et de l'autre, l'encombrement des

eaux-de-vie, occasionné par une suite d'excellentes récoltes, et le défaut de débouchés par les voies maritimes, les a obligés de tirer parti de tous ces esprits pour la consommation intérieure. Or, pour que ce parti fût avantageux, il a fallu imaginer de nouvelles Liqueurs, et en varier singulièrement les goûts, pour stimuler le palais des consommateurs.

Il faut convenir cependant que les excellens Distillateurs sont rares, même à Paris. La plupart ne suivent encore qu'une routine aveugle, et fabriquent plutôt pour le peuple que pour les Gourmets. Les progrès qu'a faits cet art se sont donc concentrés dans un très-petit nombre de fabriques. Nous allons signaler les principales de celles dont nous avons connoissance; et si quelques Distillateurs, dont le nom se trouve dans nos précédentes Années, ne se rencontrent plus dans celle-ci, c'est que, se fiant trop à nos premiers éloges, ils ne nous ont plus mis à même de juger de leurs progrès: or, comme rien n'est plus variable que la manipulation en tout genre, nous ne pouvons répondre au Public que de celles dont

nous avons eu connoissance pendant le cours de l'année qui précède la publication de notre dernier Volume. *Avis au Lecteur.*

M. Le Moine.

Il faut rendre justice à M. Le Moine (rue Vivienne, n°. 10); ses Liqueurs sont certainement celles dont le goût est le plus agréable et le plus varié; leur suavité est parfaite, et leur douceur, qui n'a rien de fade, plaît singulièrement aux Dames, aux gens du monde, et généralement à tous les hommes doués d'un goût fin et délicat, et qui n'ont pas besoin pour être vivement émus, qu'on leur écorche le palais, au lieu de le leur chatouiller. M. Le Moine a saisi ce point avec une rare intelligence, et la plupart de ses Liqueurs sont, ainsi que sa délicieuse Crême d'Arabie, du véritable velours en bouteille. Sa Crême du Mexique, ses Gouttes de Malte, sa Liqueur de Flore, sont les produits les plus nouveaux de sa fabrique, qui fait en ce moment des affaires très-multipliées. Car il n'est pas permis de donner un dîner splendide sans Liqueurs de M. Le Moine : la Province, et l'Étranger, suivent à cet

égard, l'exemple de la Capitale, et tous deux s'en trouvent bien.

Le magasin de M. Le Moine n'est pas consacré aux seules Liqueurs; on y trouve encore de très-bon chocolat de sa fabrique, des vins d'entremets et liqueur du premier choix, un assortiment complet des meilleurs thés, diverses sortes de bonbons, fruits à l'eau-de-vie, etc. etc.; le tout fort bien rangé dans un très-vaste et très-beau local. C'èst une des maisons les plus chères aux palais friands.

M. Sauvel. M. Sauvel le fils (rue des Prouvaires, n°. 10) justifie l'idée de talent et de probité attachée depuis longtemps à son nom. C'est une des plus anciennes maisons de Distillateur, de Paris, et l'une des plus recommandables à beaucoup d'égards. Il tient un assortiment complet de fort bonnes Liqueurs, fines et demi-fines, vins de liqueur, kirchwasser, extrait d'absinthe de Suisse (si essentiel pour le Coup du milieu), fruits à l'eau-de-vie, très-bien préparés, eau-de-vie de Cognac et d'Andaye, sirops, etc. le tout en parfaite qualité, et à des prix très-doux.

M. Guélaud. La maison de M. Guélaud, rue

Saint-Magloire, n°. 2, est connue principalement par ses Fruits à l'eau-de-vie. La consommation qu'il en fait est prodigieuse, les meilleurs cafés de Paris, et même beaucoup de confiseurs, trouvant leur compte à s'en approvisionner chez lui. Il fabrique aussi de très-bonnes confitures, et, au Jour de l'An, des bonbons qui méritent d'être cités.

En fait de Crême de fleurs d'orange, rien n'est au-dessus de celle, au petit-lait, que compose M. Tanrade (rue Neuve Le Pelletier, maintenant rue Rameau, car on change à présent le nom des rues, de manière à dérouter sans cesse les Parisiens eux-mêmes). C'est une liqueur suave, balsamique, parfumée délicieusement, et qui réunit, de la manière la plus onctueuse, tous les principes odorans de la fleur d'orange. Les jolies femmes en font un cas particulier, et l'on n'oseroit les inviter à dîner, sans leur offrir de la Crême de fleur d'orange au petit-lait, de M. Tanrade. Il fabrique aussi de très-bonne anisette, de bon curaçao, de bon vespetro, etc. et d'excellent chocolat. C'est en tout un homme très-habile, M.Tanrade.

et connu pour n'employer que les plus belles matières. Nous en reparlerons à l'article des Confiseurs, comme fabricant de sirops, et, sans contredit, le premier de Paris, dans cette partie.

M. J. J. Fargeon.

On se souvient sans doute encore du grand éloge que nous avons fait dans notre quatrième Année, des Liqueurs, et surtout du Marasquin de Grasse (1), de M. J. J. Fargeon; éloge encore au-dessous du mérite de ces savantes et délicieuses préparations. Nous exprimions nos regrets de ce que M. J. J. Fargeon n'eût point formé à Paris un entrepôt de ses Liqueurs, ce qui déroutoit les amateurs. Nous nous empressons d'annoncer que nos vœux à cet égard viennent d'être remplis, et que l'on trouvera chez M. César Fargeon, frère de M. J. J. Fargeon, de Grasse, place Saint-Germain-L'Auxerrois, numéros 27 et 29, au 3e. étage, un Entrepôt de cet excellent Marasquin de Grasse, comparable au meilleur

---

(1) *Voyez* la quatrième Année de *l'Almanach des Gourmands*, page 78 et suivantes.

de Zara, ainsi que d'autres liqueurs de ce très-habile Distillateur.

Nous continuerons de recommander les Liqueurs superfines, clarifiées au charbon, de M. Du Commun, de Nantes, et qui se trouvent à Paris, rue de Beaune, n°. 2, ainsi que le Curaçao de Douay, et le Marasquin aux truffes de M. Bouscarat, de Clermont en Auvergne, qui sont dans ce Volume chacun l'objet d'un article particulier. M. Du Commun.

Fabricans de Sirops de Punch.

Le Sirop de Punch tient un rang parmi les bonnes liqueurs, surtout lorsqu'il est fait avec soin. On en trouvera toujours de très-bon (de la fabrique du célèbre Joly, de Bruxelles) chez Madame Veuve Hocquart, sa fille, Libraire, rue de l'Eperon, n°. 6. Il est d'un genre sévère, mais bien parfumé, et à bon compte. Mme. Veuve Hocquart.

M. Tanrade en prépare aussi de très-bon, ainsi que M. Appert. Celui de ce dernier porte le nom d'Extemporary. Enfin, les principaux marchands de comestibles, mais surtout l'Hôtel, à jamais recommandable des Américains, tiennent aussi du Sirop M. Tanrade. M. Appert. MM. Labour.

de Punch. L'extrême rareté et la cherté du bon rhum rendent aujourd'hui ce Sirop très-précieux (1).

Brasseurs.

Passer tout à coup des liqueurs fines, et des sirops de punch à la Bière, c'est faire un assez grand saut. Mais cette boisson est devenue d'un usage si général, que bien des gens en usent habituellement à leur ordinaire, pensant avec raison qu'il vaut mieux boire de la bonne Bière, que du vin frelaté. Ceux même qui n'en boivent point à leurs repas, la trouvent très-agréable comme rafraîchissement; et depuis la Révolution, le nombre des Brasseurs a presque quadruplé à Paris, ce qui prouve que celui des consommateurs de Bière, s'y est de beaucoup accru. Ce fait surprendra moins, en songeant à la quantité de Flamands, de Braban-

---

M. Rigny. (1) Il ne faut pas oublier le Punch au lait de M. Rigny, Limonadier, quai Malaquais, connu avantageusement depuis plus de trente ans, et dont la qualité s'est toujours bien soutenue, s'il faut en croire plusieurs bons juges, tels que M. Chagot de Fays, etc.

çons, de Liégeois et de Hollandais, qui ont fixé leur résidence dans cette Capitale, où la plupart font très-bien leurs affaires.

Quoi qu'il en soit, le nombre des excellentes Brasseries n'est pas encore fort considérable, et les meilleures se trouvent parmi les anciennes.

M. Bouillerot de Saint-Ange.

Nous continuerons de citer avec éloge, celle de M. Bouillerot de Saint-Ange (rue de l'Oursine, n°. 10), à qui son caractère aimable et gai a fait donner le surnom de *Restaurateur de la gaîté française* ; ce qui ne l'empêche pas de conduire très-bien sa fabrique, tout en faisant les délices de plus d'une société.

M. Santerre de la Fontinelle.

La Brasserie Anglo-Française de M. Santerre de la Fontinelle, rue Neuve de Berry, n°. 1, mérite l'attention des Gourmands, tant par la bonté que par la variété de ses produits. Ce Brasseur est parvenu à imiter plusieurs sortes de Bières anglaises, entr'autres le Porter et l'Aile ; ce qui est d'un grand avantage, depuis que la durée de la guerre nous empêche d'en tirer. La sienne, au jugement des connoisseurs, est

égale à la meilleure de Londres, et nous avons d'autant moins de peine à le croire, que nous possédons en France de l'orge et du houblon d'aussi bonne qualité que ceux qui croissent dans la Grande-Bretagne. Il ne s'agit donc que de les brasser de la même manière que les Anglais, et c'est à quoi M. De La Fontinelle est parvenu. Béni soit le fabricant industrieux et vraiment patriote, qui, en satisfaisant notre palais, enlève à nos ennemis naturels une branche de commerce, pour en enrichir sa patrie!

M. Gibé. M. Gibé, ancien limonadier, porte St-Antoine, et qui a acquis l'excellente Brasserie de feu M. Canin (1), rue du fáubourg St.-Antoine, n°. 295, soutient bien la réputation de cette ancienne et respectable maison.

---

(1) N'oublions pas que Madame Canin, sa veuve, fait avec toute la grâce possible, les honneurs d'une table excellente, et qu'elle a pour cuisinier, dans M François, un sujet rare et distingué, sous tous les rapports. Madame Canin est la digne sœur de M. Chagot, Vice-président du Jury dégustateur, et de M. Fays. C'est une famille fertile en excellens Amphitryons.

Fabricans de Légumes et de Fruits en bouteille.

Nous renvoyons à l'article inséré dans ce Volume, sous le nom de *Voyages de M. Appert*, les éloges dus aux admirables procédés de cet ingénieux Fabricant, dont l'art reproduit, sous les glaces de l'hiver, tous les trésors de l'été, de l'automne et du printemps. On trouvera dans son Dépôt, rue du Four Saint-Honoré, n°. 12, des petits-pois, des haricots verts, des féves de marais, des haricots blancs, des cerises, des abricots, des groseilles, des pêches, des prunes, du bouillon, du lait, et jusqu'à du petit-lait clarifié, qui sont autant de phénomènes en bouteille. Il prépare de même toute espèce de viande, de gibier, de volailles, et même de poissons, qui sont aussi bons, au bout d'un an, qu'au moment même où il les a mis en cage. C'est un des genres d'industrie alimentaire qui honore le plus la France, et qui mérite le mieux d'être encouragé. Il tient aussi des vins de Champagne et de Bordeaux, en bouteille, et de l'Ex- M. Appert.

M. Duchesne. temporary. C'est M. Duchesne qui est à la tête de ce magasin.

Vinaigriers et Fabricans de Moutarde.

M. Aclocque, successeur de feu M. Maille. Lorsqu'on parle de Vinaigres et de Moutardes, le nom de M. Maille vient naturellement se placer dans un coin de la bouche, et celui de M. Bordin dans l'autre. M. Maille n'est plus, mais ce grand homme n'est point descendu tout entier dans la tombe. Long-temps avant son décès, il avoit transmis à M. Aclocque, son digne successeur, et ses secrets, et son génie. Celui-ci, marchant sur ses traces, s'est rendu digne de succéder à une telle renommée, et l'on peut dire que l'ombre toute entière de M. Maille plane encore sur cette illustre fabrique. L'excellence de ses Moutardes, de ses Vinaigres, de toutes ses préparations sinapiques et acétiques, tant pour la table que pour la toilette, de ses fruits et légumes confits, de son sirop de vinaigre, etc. est si généralement reconnue d'un bout de l'Univers à l'autre, qu'il seroit superflu de s'y arrêter plus long-temps. C'est une ancienne et très res-

pectable maison, digne de toute confiance, et à laquelle ses longs et glorieux succès n'ont jamais servi que de véhicule pour tâcher d'en obtenir de nouveaux. Sa prospérité est si étroitement liée à l'appétit et au bonheur de tous les Gourmands, qu'ils ne cessent de faire des vœux pour qu'elle se maintienne toujours dans le haut degré de splendeur et de félicité auquel elle est parvenue. Nous n'apprendrons rien à personne, en ajoutant que c'est toujours rue Saint-André-des-Arcs, n°. 16, que se trouvent la Fabrique et les Magasins de M. Aclocque.

Son heureux rival, M. Bordin, marche de près sur ses traces, et sa Moutarde de santé, inventée en 1762, et que depuis il a perfectionnée sans cesse, tient un des premiers rangs parmi les préparations sinapiques. Trente autres espèces de Moutardes et de Vinaigres ajoutent encore à sa gloire, et cet artiste habile et modeste, M. Bordin.

Qui croit n'avoir rien fait tant qu'il lui
reste à faire,

améliore continuellement toutes ses

compositions. On a nommé depuis long-temps ces deux rivaux, l'un Corneille et l'autre Racine de la Moutarde; et les Gourmands, afin de les mettre d'accord, ne dînent jamais sans avoir sur leur table un pot de chacune de ces fabriques. M. Bordin, dont le fils, élève distingué du célèbre Vauquelin, est déjà chimiste habile, et le seconde dans tous ses travaux, fait des envois considérables de ses Moutardes et de ses Vinaigres. Puisse la Paix continentale renouer avec le Nord les relations de ces deux grands Fabricans! Tous les peuples qui habitent cette partie de l'Europe, apprécient singulièrement les produits de leurs ateliers; et la privation de ces denrées n'étoit pas pour eux une des moindres de celles que leur imposoit la guerre. Avec nos vins et nos eaux-de-vie, les vinaigres et les moutardes de MM. Maille et Bordin, les légumes et les fruits conservés d'Appert, les Danois, les Suédois et les Russes, se consolent sans peine des rigueurs de leur climat.

M. Le Maoût. Nous avons assez parlé dans ce Volume de la moutarde de Saint-

Brieuc, pour nous dispenser de revenir ici sur le compte de M. Le Maoût (1). Nous nous contenterons de répéter qu'il a formé un dépôt de sa Moutarde celtique, chez M. Langlois, très-bon et très-fort épicier détaillant, rue Neuve St-Roch, n°. 32.

Épiciers.

Le commerce de l'Epicerie embrasse à Paris une grande quantité d'objets ; nous devons ne le considérer ici que dans ses rapports avec la table ; et nous nous bornerons à signaler quelques-uns des Epiciers qui continuent de mériter, chacun dans le genre qu'il a adopté, la confiance des consommateurs et des Gourmands.

C'est pour mériter la reconnoissance des uns et des autres, que nous continuerons de leur indiquer, comme une des premières, des plus anciennes, et des meilleures maisons de Paris, celle de M. Martignon, l'aîné, successeur de l'illustre Pochet et Compagnie, rue de la Grande

M. Martignon.

(1) *Voyez* l'article de cette sixième Année, intitulé de la *Moutarde Celtique*, page 174.

Truanderie, n°. 22. C'est un magasin où l'on ne vend qu'en gros et qu'en demi-gros, et l'un de ceux où les consommateurs trouveront le mieux à se satisfaire, tant pour la qualité que pour le prix, lorsqu'ils voudront faire leurs provisions. Sucre, café, thé, cassonades, épices fines, huile fine, savon, vieille eau-de-vie de Cognac, etc. etc. voilà les principaux articles qu'il convient d'acheter chez M. Martignon. On peut le faire aveuglément; la probité est innée dans cette maison, qui fait, sous tous les rapports, honneur à la place de Paris. On y trouve aussi en ce moment, du véritable vin d'Alicante, chose très-rare vu les circonstances, de bon chocolat, etc. etc.

M. Pelletier-Petit.

Les salaisons, les jambons de Bayonne, les fruits secs de la Provence et de la Touraine, le thon mariné, les olives, les fromages, tant exotiques qu'indigènes, les huîtres marinées, etc. etc. forment le principal commerce de la Truie qui file (rue du Marché aux Poirées, n°. 26), qui, sous la direction de M. Pelletier-Petit, a non-seulement reconquis son ancienne gloire, mais est devenue;

dans son genre, la première maison d'Epicerie de Paris. C'est là qu'il convient de s'approvisionner pour les hors-d'œuvres, les déjeûners et les desserts d'hiver. Le prodigieux débit qui se fait journellement dans ce magasin, en renouvelle sans cesse les marchandises, en sorte qu'on est certain de les trouver là, plus qu'ailleurs, nouvelles et de première qualité. L'intelligence, l'activité et la probité de M. Petit, promettent à cette maison, une longue suite de jours prospères. C'est celle de la Halle, qui fait en ce genre le plus d'affaires solides.

M. L. Millot.

Quoique la maison de M. Louis Millot, successeur de M. Piébot, rue Montmartre, n°. 107, soit connue principalement pour les thés, et en renferme des assortimens du premier choix; il s'y trouve encore un grand nombre d'autres objets dignes de paroître sur les tables les plus recherchées, tels que: d'excellent vin de Malaga, de très-bon curaçao blanc, d'excellentes huiles, des liqueurs étrangères, des fromages de toute espèce, des chocolats, etc. le tout en première qualité. M. L. Millot a

fait fabriquer du chocolat, qu'il vend sous le nom de chocolat de Madame, et qui est remarquable par un bon choix de matières premières, et une excellente manipulation. Enfin, l'on peut dire que, sous tous les rapports, cette maison, bien achalandée depuis long-temps, est digne de toute confiance.

M. La Creuse. L'ancienne maison, connue sous le nom de Magasin d'Italie, tenue autrefois par M. Martinet, ensuite par M. La Groue, et aujourd'hui par M. La Creuse, rue du Petit Lion Saint-Sauveur, n°. 14, est toujours bien assortie en véritables Pâtes d'Italie, et en vrai fromage Parmesan. Depuis que nos vermicelliers ont singulièrement perfectionné tous les produits de leurs fabriques, les vraies pâtes de Gênes et de Naples, sont devenues assez rares à Paris, où leur haut prix en a beaucoup borné la consommation. Mais comme elles sont faites avec des matières supérieures aux nôtres, elles renflent bien davantage, et les cuisiniers les préfèrent en général à celles de Paris. Il n'est donc pas indifférent de savoir qu'on en trouve, tant dans ce ma-

gasin, qu'à l'hôtel des Américains, et à la Truie qui file.

Nous continuerons de signaler comme deux bonnes maisons de détail, et où la vente courante est très-considérable, celle de M. Thorin, rue Coquillière, n°. 31, et celle de M. Laval, rue du Coq St-Honoré, n°. 7.

M. Thorin.

M. Laval.

La translation du marché des Quinze-Vingts, ne peut manquer de faire beaucoup de tort à M. Gabilliot, le jeune (rue Saint-Honoré, n°. 246), bien assorti en articles de Provence : il est à croire qu'il va bientôt se rapprocher du Marché des Jacobins. Peut-être tarde-t-il trop à le faire.

M. Gabilliot le jeune.

Vermicelliers.

C'est dans la rue des Prouvaires, qu'étoient autrefois tous les Vermicelliers de Paris, et il y en reste encore quelques-uns. Mais ce genre de fabrication ayant pris faveur, et la consommation des Pâtes, façon d'Italie, s'étant beaucoup accrue, le nombre de ces fabricans a augmenté, et ils se sont répandus dans la ville. On en trouve dans la rue de la Jussienne, dans la rue des Fossés Saint-Ger-

main-des-Prés, et ailleurs. Mais nous avions cru jusqu'ici que la fabrique la plus considérable en ce genre, étoit celle de MM. Michel et Aubé, rue des Lombards, n°. 49. Pourquoi faut-il que ce ne soit pas la plus honnête, et qu'ils ayent cessé de mériter la confiance du celèbre auteur de cette admirable Fécule de Pommes de terre, établi à Bezons, près de Paris, dont nous avons fait, dans notre troisième, et surtout dans notre quatrième Année, le sujet d'un article particulier, auquel nous renvoyons le Lecteur (1)? Nous nous contenterons d'ajouter que le savant, laborieux et zélé propriétaire de cette immense fabrique, qui, par la consommation énorme qu'il fait de pommes de terre, et la quantité de bras qu'il emploie, a singulièrement amélioré le sort des habitans de Bezons, perfectionne chaque année sa

MM. Michel et Aubé.

Fécule de Bezons.

(1) *Voyez* l'article intitulé *de la Fécule de Pommes de terre*, page 149 de la troisième Année de l'*Almanach des Gourmands*, deuxième édition ; et celui intitulé *de la Fabrique de Fécule de Bezons*, page 53, de la quatrième Année du même Ouvrage.

Fécule, au point qu'elle l'emporte à présent de beaucoup sur toutes celles connues en France, et que les pâtissiers et les consommateurs lui donnent maintenant la préférence. On sait que cette Fécule est propre à toutes sortes d'usages ; qu'on l'emploie en gras comme en maigre ; qu'on en fait des consommés, des crêmes, des flans, des soufflés, et que bien plus légère et plus salutaire que la farine, elle n'a pour la santé aucuns des inconvéniens de cette dernière. La Fécule de pommes de terre, entre aujourd'hui dans beaucoup d'articles de four, et donne aux biscuits, aux gâteaux de Savoie, etc. une légèreté aérienne. On ne sauroit trop en encourager l'emploi, et surtout de celle de Bezons, la meilleure de toutes. Le seul dépôt de cette Fécule est maintenant rue Saint-Jacques, n°. 41, près la rue des Noyers, chez le frère du fabricant, qui désavoue toute celle que l'on vendroit ailleurs. Chaque paquet porte une étiquette qui représente son chiffre, P. M. gravé ; et à l'entour duquel on lit : *Fabrique de Fécule de Pommes de terre de Bezons*. Voilà les consommateurs

bien avertis ; si maintenant ils se laissent tromper, ce ne sera point notre faute.

Fabricant de Farine de Marrons.

M. Ragondet.

Il n'existe à Paris qu'une fabrique de Farine de Marrons de Lyon, toujours tenue avec succès par M. Ragondet, rue de Jouy, au Marais. On sait que cette Farine s'emploie avantageusement, tant en potages, qu'en entremets, et même en entrées.

Fabricans de Pain d'Epice.

M. Hémard.

La meilleure fabrique de Pain d'épice de Paris, est toujours celle de M. Hémard, rue des Amandiers, Montagne Sainte-Geneviève. On y trouve non-seulement d'excellent Pain d'épice, sous toutes les formes, mais des Nonettes, des Macarons soufflés, enfin, tout ce que produit de meilleur l'alliance du miel avec la farine de seigle. C'est une très-forte, très-ancienne, et très-respectable maison, et digne de toute la confiance des friands consommateurs.

Gauffriers.

Un nouveau fabricant de Gauffres à la flamande, s'est établi dans la galerie vitrée du Palais Royal, vis-à-vis la librairie de M. De Senne, et déjà il a su attirer à lui presque toutes les pratiques de M. Van-Roos-Malen. Cela ne lui a point été difficile, parce que le Public, las depuis long-temps de cet artiste flamand, qui se reposant sur son ancienne réputation, négligeoit ses Gauffres, et oublioit souvent d'être poli, ne demandoit pas mieux que de porter ailleurs son argent. Nous engageons M...... à profiter de cet exemple pour ne pas mériter quelque jour un semblable abandon. Au reste, M. Van-Roos-Malen a de quoi se consoler, car il passe pour très-opulent; tant il est vrai qu'il n'y a si petit métier à Paris, qui n'enrichisse son homme, dès qu'il a la vogue.

Crêmiers.

Madame Lambert, place Royale, est toujours la Crêmière par excellence, et celle qui, malgré son éloignement du centre de Paris, compte Mme. Lambert.

les plus nombreuses pratiques. Un mot à elle, écrit par la petite poste, suffit pour faire arriver chez soi, à point nommé et sans frais, les meilleurs Fromages fouettés à la rose, à la vanille, au citron, etc. ainsi que les Fromages mi-glacés et panachés à tous goûts. Tout ce qui sort des mains de Madame Lambert, justifie les éloges que nous avons chaque année donnés à sa fabrique, et prouvent qu'il n'est pas toujours nécessaire d'être né dans un état pour le bien faire. La bonne éducation, l'esprit, la philosophie, le zèle et la bonne conduite, s'appliquent à toutes les professions de la vie. Madame Lambert, née sous des lambris dorés, n'a conservé de son ancienne fortune qu'une mise décente, et le meilleur ton, et elle a su s'en créer une autre, et pourvoir à l'éducation de sa charmante famille, en se livrant à un genre d'industrie, où elle est, en peu d'années, devenue la première. Bel exemple sans doute, mais qui sera plus admiré qu'imité !

M. Coupé. M. Coupé, ancien officier de l'illustre maison de Mortemart, famille où

où l'esprit et le goût de la bonne chère sont également héréditaires, tient la deuxième place dans l'art de donner aux préparations caseuses et butireuses, les formes les plus agréables et les meilleures. Mais il occupe la première dans celui des Fromages glacés à la crême, et nous ne connoissons en cette partie aucun glacier, à Paris, que l'on puisse lui comparer. Sa boutique est toujours très-bien achalandée, et l'on peut dire qu'il est à Madame Lambert, ce que M. Bordin est à M. Maille. Tous deux rivalisent dans les superbes Thés de la Chaussée d'Antin, moins brillans qu'autrefois, parce que les banqueroutes y sont devenues plus fréquentes, depuis que M. Récamier (ce petit Guémenée de la Banque) a donné le ton (1). La fabrique de

(1) Ceci nous rappelle un mot charmant du *Diou de la danse*. En 1782, son fils, aujourd'hui le premier danseur de l'Europe, avoit fait, comme beaucoup de jeunes gens qui n'avoient pas son talent, des dettes assez considérables. Le père consentit à les payer, mais il assembla toute sa famille, et fit devant elle à son fils une très-verte semonce. Il la termina

M. Coupé est rue de Grammont, à la Vache Noire.

Il n'est plus question du successeur de la fameuse Madame Laban, et cette maison est aujourd'hui totalement effacée de la cathégorie friande, quoique tenue toujours par Madame Despoix.

M. De Laisse. Il n'en est pas de même des excellens Fromages de Viry, si onctueux quoique fermes, et qui rappellent, sous plus d'un rapport, la délicieuse crême de Sotteville, que nous ne pouvons jamais recevoir assez fraîche à Paris, pour en apprécier toute la finesse. Le dépôt des Fromages de Viry, est toujours chez M. De Laisse, épicier, rue de la Monnoie, n°. 7. C'est, comme l'on sait, le digne cousin de la Truie qui file.

Fabricans de Chocolat.

M. De Bauve. M. De Bauve, si connu par son

---

par ces mots : « Je veux bien réparer » cette fois vos sottises ; mais si vous » recommencez, je vous abandonne à » votre mauvaise destinée; car apprenez, » Monsieur, que *je ne veux point de Guénénée dans ma famille.*

Chocolat analeptique au salep de Perse, qui rend l'embonpoint et la fraîcheur aux valétudinaires comme aux jolies femmes, tient toujours l'une des premières fabriques de Chocolat de Paris. C'est celle qui fait le plus d'expéditions au dehors, et le plus d'affaires au dedans. Il emploie des matières de premier choix; sa manipulation est excellente, et ses prix très-raisonnables, malgré l'exhaussement prodigieux des sucres et des cacaos. Cette belle fabrique est toujours rue Saint-Dominique, n°. 4, faubourg Saint-Germain, et sa succursale, au Palais Royal, n°. 114, chez M. Rochette, opticien.

Hôtel des Américains.

Après M. de Bauve, nous citerons, pour le bon Chocolat de Bayonne, l'Hôtel des Américains; puis, M. Millot, rue Montmartre; puis M. Le Moine; puis M. Tanrade, puis M. Folloppe, tous bons fabricans.

M. Millot.

M. Le Moine.

M. Tanrade.

A l'égard de MM. Duthu, Millerant, et Radamel, nous avons de fortes raisons de croire que leurs maisons n'existent plus. Dans le cas contraire, nous n'en parlerons que pour mémoire.

Marchands de la Halle.

Depuis la mort de cette pauvre Madame Dieu, décédée au champ d'honneur, c'est-à-dire, sous sa tente, le sceptre de la Marée est tombé en quenouille, et plusieurs marchandes se le disputent. Laissons-les se battre pour la primauté, en attendant que notre Jury dégustateur, si elles veulent le prendre pour arbitre, les mettent d'accord; et continuons de citer, malgré son indifférence, mais d'après la recommandation très-puissante de M. le Chancelier du Jury dégustateur (M. Rouget), Madame Des Nœuds, comme la reine du poisson d'eau douce.

Mme. Des Nœuds.

Pour les légumes, Madame Plainchamp et Madame Noël.

Mme. Plainchamp. Mme. Noël.

Pour le beurre, les œufs et le fromage, M. Theurlot, ancienne et respectable maison, digne de toute la confiance des Amphitryons et des Gourmands.

M. Theurlot.

Pour les beaux fruits et les primeurs, M. Clément.

M. Clément.

Si Madame Veuve Fontaine n'é-

toit pas d'aussi mauvaise foi (1), nous continuerions à la classer parmi les premiers Fruitiers-orangers de la Halle; mais comme il faut être, en traitant avec cette ancienne protégée du Commissaire Dorival (auquel elle doit sa fortune et son élévation), dans une perpétuelle méfiance, nous nous abstiendrons, quoiqu'à regret, de son approche (2).

---

(1) Ce n'est point parce que Madame Veuve Fontaine, ci-devant Prie-Livernois, est une fort méchante femme, dont le premier mari est mort de chagrin, et dont le second s'est pendu de désespoir, que nous la signalons ici comme un écueil; mais bien parce que l'astuce et le dol paroissent être son élément. Au reste, son fils et sa bru marchent en tous points sur ses traces. Il est fâcheux que leurs boutiques, qui sont, pendant six mois, le jardin des Hespérides, soient, pendant toute l'année, une véritable *spelunca latronum*. Experto crede Roberto. *Avis au Lecteur.*

(2) Il existe toujours, place de Louis XV, une très-petite boutique, dans laquelle on trouve, depuis la Circoncision jusqu'à la Saint Sylvestre, les plus beaux fruits de Paris. Aussi les Friands font-ils un cas particulier de M. Auvray, quoiqu'il vende fort cher. M. Auvray.

25.

Confiseurs.

Pressés par le temps, et manquant cette aunée d'*édification* sur la plupart, nous ne dirons qu'un mot des Confiseurs.

M. Duval. Dans la rue des Lombards, M. Duval soutient toujours par ses talens et par sa probité, l'honneur du *Grand Monarque*. Son exposition vraiment pittoresque du Jour de l'An de 1808, y a attiré un grand concours d'amateurs, dont la plupart, en vrais courtisans, n'ont quitté le Grand Monarque que les poches pleines ; mais le prince s'en est trouvé plus riche.

M. Oudard. M. Oudard, dans son magasin des *Vieux Amis*, principalement fréquenté par les marchands, continue de faire d'immenses affaires ; et dans celui de la *Renommée de France*, d'offrir des bonbons excellens, dans la partie du papillotage, du pastillage et des surprises.

Le Fidèle Berger. Le *Fidèle Berger*, par la retraite à jamais déplorable de Madame la veuve Rousseau, a passé en d'autres mains. Nous ignorons jusqu'au nom du nouveau propriétaire, qui, dit-on, est un jenne homme de province ;

et comme il n'a pas jugé à propos de se faire connoître à nous, nous passerons cette année sa maison sous silence.

La mort de M. Berthellemot ne paroît point avoir influé aussi cruellement que nous l'avions appréhendé, sur les destinées de son illustre maison (Palais-Royal, nos. 53 et 54). Son magasin a été très-fréquenté au Jour de l'An de 1808; et l'on s'est fort bien trouvé des emplettes qu'on y a faites. Madame Berthellemot est une femme d'esprit et de tête, et sa conduite prouve qu'elle est très-en état de bien gouverner son magasin et sa fabrique. Nous l'engageons, quand elle voudra se retirer, à les céder à M. Richard, son gendre, digne élève de son respectable mari, et déjà son successeur dans la rue de la Vieille-Bouclerie.

Madame la Ve. Berthellemot.

M. Richard.

L'ancienne maison de Madame La Motte (rue de Richelieu, n°. 4), si fréquentée par l'ancienne Cour, qui n'en sortoit jamais les mains vides, l'est encore par tout ce que la Nouvelle France renferme de friands et délicats connoisseurs. L'excellent Confiseur qui tient cette fa-

Mme. La Motte.

brique, est toujours le Roi de la pastille. Personne n'approche des siennes; et quant à ses Pâtés de Marrons glacés (1), ils font toujours la même illusion aux yeux, et le même plaisir au palais. C'est une des plus jolies et des plus aimables inventions du dix-neuvième siècle.

Mme. V^e^. Durin.

Madame la Veuve Durin a transporté son sucré domicile dans la rue Saint-Hyacinthe, place St-Michel, n°. 11, au très-grand regret de ses anciens voisins de la rue Taranne. C'est la première fabrique de Suc de pommes en bâton, et de ces Tablettes de café à la crême, qu'on ne fait bien que là, et auxquelles *feu* M. Durin doit son *immortalité*.

M. Bouchard.

Quant aux Tablettes de Suc de pommes, à la rose, à la bergamote, à la vanille, etc. M. Bouchard (au Palais-Royal, n°. 121) est toujours en possession de les faire excellentes. Sa boutique est la démonstration ostensible du Proverbe qui

---

(1) *Voyez* l'article intitulé des *Pâtés de Marrons glacés*, troisième Année de *l'Almanach des Gourmands*, page 173.

nous apprend que : dans les petites boîtes se trouvent les bons onguens. Aussi le débit qu'il fait du sien est-il prodigieux, et dans l'hiver, son magasin est constamment visité par tous les enrhumés de Paris. Ils y sont à la queue, comme les Gourmands le sont, à Pâques, chez M. Le Blanc.

N'oublions pas que le premier fabricant de Sirop de l'Europe, est en ce moment M. Tanrade (rue Neuve-Le-Pelletier, n°. 11). Il a laissé tous les autres derrière lui à une incommensurable distance. Ses Sirops d'orange, d'orgeat, de pomme, de cerises, etc. sont au-dessus de tout éloge. M. Tanrade.

M. Jarrin est le plus habile Pastilleur de Paris. Voyez ce que nous en disons, page 144 de ce volume. M. Jarrin.

Limonadiers.

On peut dire des Limonadiers de Paris, ce que l'Évangile dit des Justes : *Multi vocati, pauci electi.* Il y a peut-être 1500 Cafés à Paris, et il n'y en a pas six dans lesquels un Gourmet puisse entrer avec confiance. A leur tête, nous continuerons de placer le Café de Foi, au Palais-Royal, Café de Foi.

nos. 56 à 60, qui, loin de succomber sous le fardeau d'une gloire de près d'un siècle, n'en excipe que pour se rendre chaque jour plus recommandable encore. L'ombre du grand Jousseran le père, ce prototype des Limonadiers, plane toute entière sur ce Café, où se rassemble la meilleure compagnie de Paris, pour y manger en toutes saisons les plus excellentes glaces, et y prendre les meilleurs rafraîchissemens, etc.

Café du Caveau.

Le Café du Caveau commence à se relever, mais il est bien loin d'être ce qu'il étoit du temps de M. Dubuisson.

Café des Etrangers.

Celui des Etrangers prospère en des mains nouvelles, et son orchestre y attire plus de monde encore que ses glaces.

Café du Mail. Café du Midi. Café Conti. Café Zoppi. Café Mazurier.

Le Café du Mail, pour le bon café; celui du Midi, pour le Vin nuptial; le Café Conti, rue Dauphine, pour les déjeûners à l'anglaise; le Café Zoppi (si cher autrefois, sous le nom de Procope, aux Gens de Lettres); enfin, M. Mazurier, très-bon glacier, à l'entrée des Champs-Elysées, maison Grimod, sont les seuls Limonadiers que nous signalerons cette année, persuadés que nous sommes que ce sont en effet les meilleurs.

Disons maintenant, selon notre usage, un mot de quelques professions qui se rattachent de plus ou moins près à la Gourmandise.

Apothicaires.

A leur tête, et pour plus d'une bonne raison, nous continuerons de placer les Apothicaires, et de signaler au nombre des bons :

M. Folloppe, rue et porte Saint-Honoré, n°. 381, qui fabrique toujours (au moins nous nous plaisons à le croire) d'excellent Elixir de Garus, blanc, et des Liqueurs façon des Iles, qui soutiennent à merveille le cachet d'Amérique : M. Folloppe.

M. Lamégie, rue du Bac, n°. 19, apothicaire en chef du Vaudeville, ce qui lui donne de très-grands et de très-jolis priviléges. Plus sage que le frère du respectable M. La Cassaigne, son prédécesseur, nous espérons qu'il n'y mangera point ses drogues, ses mortiers et son pilon, et ne s'y ruinera point, comme celui-ci avoit fait à l'Opéra, au service de l'insatiable demoiselle La Guerre. M. Lamégie est bon convive, homme aimable, et possède diverses recettes pectorales et M. Lamégie.

de Pharmacie gracieuse, qui le rendent cher aux friands et aux enrhumés.

M. La Baraque. Un excellent Elève de la Pharmacie de M. Pelletier (auquel il ne faut pas appliquer les reproches que nous avons adressés jadis aux jeunes gens de cette belle officine) (1), s'est établi rue Saint-Martin, n°. 65. C'est un jeune homme fort instruit, et très-capable de faire son chemin. Nous ne le connoissons encore que par de très-bon vin de Malaga, dont il a chez lui un dépôt que nous recommandons aux amateurs.

M. Cadet. Quant à M. Cadet de Gassicourt, Pharmacien ordinaire de l'Empereur, l'on peut voir ce que nous en disons page 170 de ce Volume.

Couteliers.

M. Capelain. M. Rousseau, quoiqu'encore jeune, a vendu son fonds. Nous ignorons si M. Capelain, son successeur, a le fil. Il n'a pas jugé à propos de nous en informer.

M. Grangeret. M. Grangeret, Coutelier, rue des

---

(1) Voyez page 174 de la quatrième Année de *l'Almanach des Gourmands.*

SS. Pères, n°. 45, près la Charité, est un très-bon ouvrier, pour la dissection des viandes, comme pour l'anatomie. C'est une maison recommandable par la douceur de ses prix, et par le fini de ses ouvrages.

M. Gavet, rue Saint-Honoré, M. Gavet. n°. 138, ne se trouvera encore ici que pour mémoire. C'est le Gascon des Couteliers.

Tabletiers.

M. Vaugeois, rue des Arcis, tou- Singe Vert. jours l'orfévre des Philosophes, vient M. Vau- d'être nommé *Singe vert du Jury dé-* geois. *gustateur.* C'est dire assez que tout ce qui sort de ses ateliers est parfaitement bien traité. Aucun Singe noir, rouge, bleu, *violet* même, etc. n'approche du Singe vert, aux yeux impartiaux des vrais connoisseurs.

Magasins de Meubles.

L'Hôtel de Choiseul (n°. 3, rue Hôtel de Grange-Batelière) continue d'être, Choiseul. sous la direction de M. A. T. Bau- M. Bau- douin, le premier entrepôt de Meu- douin. bles de l'Europe : son dernier inventaire montoit à trois millions. C'est là que les Gourmands vont se

meubler de la cave au grenier. Nous disons de la *cave*, parce que M. Baudouin joint à ses glaces, bronzes, et meubles de toutes espèces, un assortiment de vins fins et de liqueurs excellentes. On y trouve aussi du *chocolat du Roi d'Espagne*, dont il continue de faire un très-grand débit; et de ces belles serinettes organisées (sous la direction de M. Charpentier, dont le *Thuribulum* jouit d'une très-grande célébrité), si récréatives pendant que l'on mange.

Marchands de Draps.

M. Petit. On sait combien le Drap fin, la Flanelle, et généralement toutes les étoffes de laine, favorisent la digestion, en entretenant cette insensible transpiration, source de tous les biens de ce bas monde. Allons donc chez M. Petit (rue Vivienne, n°. 6, à la Barbe d'or) nous pourvoir à grand marché de toutes ces bonnes choses. C'est un jeune homme aimable, et qui fait dans les Draps à la grande satisfaction du Public.

Teinturiers.

M. Le Grand. Ce n'est pas le tout de porter des

habits neufs, on est quelquefois obligé de les faire nettoyer et même reteindre ; et les Gourmands, plus souvent que les autres, à cause des accidens de la cuisine et de la table. En ce cas, adressons-nous à M. Le Grand, très-bon Teinturier (car il est élève des Gobelins), rue des Barrés, n°. 14, près l'*Ave-Maria*. Que l'éloignement ne nous effraie pas ; au moyen de la Petite Poste (1), il se rendra chez nous à volonté.

Fabricans de Lampes.

Et les Lampes à courant d'air, improprement, mais universellement appelées Quinquets ? N'oublions pas de nous pourvoir dans la belle fabrique de M. L'Ange, rue Sainte-Avoye, n°. 19, de celles qu'on suspend au plafond d'une salle à manger ; et de prendre chez M. Carcel, horloger, rue de l'Arbre-Sec, n°. 18, ces admirables Lampes mécaniques, où l'huile monte au lieu de des- M. L'Ange. M. Carcel.

(1) Pourvu qu'elle soit exacte, ce qui ne lui arrive pas toujours, il s'en faut de beaucoup, surtout en hiver. Entendez-vous, Monsieur Coustillier ?

cendre ; qui ne font ombre d'aucun côté, pas même au pied ; qui se remontent toutes les huit heures comme une pendule ; qui n'exigent ni soin, ni entretien ; dont la clarté (décuple de celle des *Quinquets* ordinaires) est aussi vive au bout de ces huit heures que lorsqu'on les allume ; avec lesquelles on fait bouillir un *pot au feu* à bien moins de frais qu'à l'âtre ; qui sont enfin l'une des plus admirables découvertes de ce siècle. Nous les recommandons principalement à tous les hommes de cabinet ; ils nous remercieront de leur avoir fait connoître et le modeste M. Carcel et ses éclatantes Lampes mécaniques.

Parfumeurs.

Mme. V^{e}. Fargeon et Fils.

Les rares talens de l'ancienne et respectable maison Fargeon, connue aujourd'hui sous la raison de Veuve Fargeon et fils, rue du Roule, n°. 11, viennent d'être dignement récompensés par le brevet de *Parfumeurs de l'Impératrice.* C'est la première fabrique de Paris sous tous les rapports. On y trouve toujours des poudres et des pastilles du sérail, si douces, si suaves à brûler dans les

lieux où l'on mange ; d'excellente Eau de Cologne pour les syncopes gourmandes ; des extraits de Pommades fines, d'une admirable odeur, etc., etc. Enfin, Madame veuve Fargeon tient maintenant un *dépôt* des excellentes *liqueurs* et du marasquin de la fabrique de M. J. J. Fargeon, *de Grasse*, son très-digne beau-frère : ainsi les vœux que nous avions formés à cet égard, sont doublement exaucés.

M. Erambert, rue Saint-Honoré, M. Erambert.
n°. 198, tient de très-bonne Eau de Cologne, et tous les articles de Parfumerie en bonne qualité. C'est une maison déjà ancienne et très-recommandable. Nous en dirons de même de celle de M. Pinaudier, successeur M. Pinaudier.
de M. Raibaud (rue Saint-Honoré, n°. 342), connue surtout par son excellente Eau de miel d'Angleterre.

Couleurs Lucidoniques.

Avec les Couleurs Lucidoniques, Mme. Cosseron.
dont Madame Cosseron (fille du célèbre La Grenée, l'un des artistes les plus gracieux de notre ancienne Académie de Peinture) est l'inventeur, on peint en vingt-quatre heures,

les salons, les salles à manger, etc. aussi solidement qu'à l'huile, aussi brillamment qu'au chipolin et au vernis, mais sans la plus légère odeur. Cette admirable découverte qu'on ne sauroit trop préconiser, a reçu encore cette Année un nouveau degré de perfection. Son auteur, doué d'une imagination vive et d'une activité sans bornes, travaille sans cesse à la rendre plus utile et moins dispendieuse. Elle y est tellement parvenue, que tous les Gourmands ont adopté maintenant les Couleurs Lucidoniques, pour remettre à neuf leurs maisons, et ils s'en trouvent à merveille. (Rue Dauphine, n°. 20.)

Physiciens.

M. Beyer. N'oublions pas de nous pourvoir dans le superbe cabinet de M. Beyer (rue de Clichy, n°. 16), le plus complet qui soit en Europe, pour tout ce qui tient à l'électricité, de ces excellens Briquets phosphoriques, dont nous avons fait l'éloge dans nos précédentes Années, et qui sont si supérieurs à tous les autres du même genre. On sait combien les hommes voués par état à la carrière des indi-

gestions se trouvent bien de ce moyen ingénieux de se procurer à volonté, et en un instant, de la lumière.

Opticiens.

Tout ce qui rapproche les objets M. Jecker.
intéresse les Gourmands. Visitons donc les magnifiques ateliers de M. Jecker (rue des Douze Portes, n°. 10). C'est la plus grande et la plus belle fabrique de lunettes achromatiques, qui soit à Paris, et la moins chère. Ce grand artiste est vraiment un homme de Génie.

Sachets d'Arnoult.

N'oublions pas que les Sachets anti-apoplectiques d'Arnoult, préviennent beaucoup d'indigestions, en accélérant le mouvement péristaltique; et qu'il en existe un dépôt rue St-Martin, n°. 261, chez M. Fleury, négociant-commissionnaire.

Imprimeurs.

Nous ne pouvons mieux terminer M. Cellot.
notre Revue Gourmande, qu'en signalant aux Amphitryons, qui ont adopté l'usage de la presse pour leurs Invitations et leurs Cartes nutritives et indicatives, l'Imprimerie de M.

Cellot ; ils y trouveront probité, exactitude et célérité. (Rue des Gr.-Augustins, n°. 9.)

M. Porthmann. Nous leur recommandons aussi celle de M. Porthmann, Imprimeur ordinaire du Jury Dégustateur, rue Neuve-des-Petits-Champs, n°. 36. Ils s'en trouveront bien à tous égards.

Nous bornons ici, quoiqu'à regret, notre sixième carrière Gourmande, et nous dirons avec le Palémon de Virgile, mais dans un autre sens, car les Gourmands sont insatiables :

Claudite jam rivos... ; sat prata biberunt.

FIN DE LA SIXIÈME ANNÉE DE L'ALMANACH DES GOURMANDS.

TABLE

ALPHABÉTIQUE

Des Sommaires et des Matières principales renfermés dans la sixième Année de l'Almanach des Gourmands.

N. B. On a mis les titres des Articles en caractères *italiques*.

Fin de la Table de la sixième Année de l'Almanach des Gourmands.

ENCORE UN MOT DE L'ÉDITEUR.

Pendant que l'on imprimoit l'*Almanach des Gourmands*, on a publié un Ouvrage qui rentre si naturellement dans le sujet, qu'on nous pardonnera d'en dire un mot ici. Il est intitulé : LE CONFISEUR MODERNE, ou l'*Art du Confiseur et du Distillateur*, par J. J. Machet, Confiseur et Distillateur ; et c'est sous le premier de ces deux rapports surtout, ce qui a paru de plus complet et de mieux traité en ce genre. Les recettes très-nombreuses qu'il renferme sont conformes aux règles de l'art, et se ressentent du progrès des lumières ; les principes en sont excellens, et l'auteur, en dévoilant les nombreuses sophistications qui se pra-

tiquent dans l'empire si étendu de la friandise, s'est acquis de doubles droits à la reconnoissance des amateurs, qui se suceront plus d'une fois les lèvres pendant cette lecture.

Le *Confiseur moderne* forme un volume in-8. de près de 500 pages très-chargées; il est imprimé avec soin, et se vend chez Maradan, Libraire, rue des Grands-Augustins, n°. 9, en face de la rue de Lodi, au prix de 6 f. pour Paris, et 7 f. franc de port par la poste.
